Nr. 9. September. 1927. 53. Jahrgang.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau.

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25146, Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

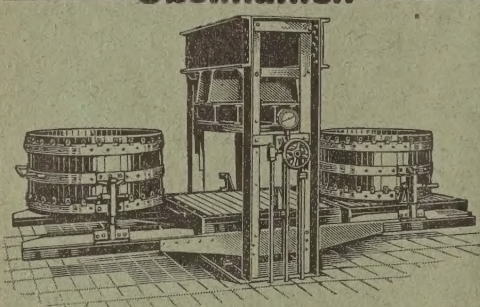
Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen: die viergespaltene Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschließlich Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen für Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstr. 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.



Kleemann-Pressen

für Obst, Trauben und Beeren

Spindelpressen
Obstmühlen



Kleemann's Vereinigte Fabriken
Stuttgart-Obertürkheim

Kalken heisst sparen!!

Nur richtiger Kalkzustand in Verbindung mit planmäßiger Düngung gewährleistet bei geringstem Aufwand Höchsternten. Mannigfaltige Nachteile, die nicht nur in der Erntemenge, sondern in den Gestehungskosten, im Reingewinn überhaupt deutlich zum Ausdruck kommen, entstehen dem Landwirt aus der Vernachlässigung der Kalkdüngung. Darum gilt als die vordringlichste aller garten- und ackerbaulichen Maßnahmen die

regelmäßige Anwendung von Düngekalk,
denn dieser ist das notwendigste, einfachste und billigste Betriebsmittel.
Hochprozentigen, ergiebigsten, gebrannten und kohlensauren Düngekalk aus reinweissen Marmorkalksteinen
liefern die

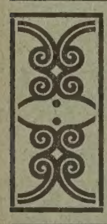
STAATLICHEN KALKWERKE

Hermsdorf i. Erzgeb., Lengefeld i. Erzgeb., Oberscheibe i. Erzgeb., Hammerunterwiesenthal i. Erzgeb.

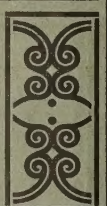
Anfragen erbeten an:

Oberleitung d. staatl. Kalk- u. Hartsteinwerke, Dresden, Carolapl. I
oder an die Werksleitungen.

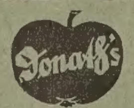
Wer inseriert, nie Geld verliert!

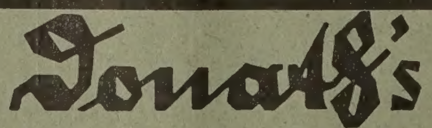


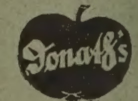
„Die letzte Neuheit“
ist die
3-Seiten-Kippkarre „Triumph“
75 Ltr. Fassung, m. Eisenrad 34 Mk.
100 Ltr. Fassung, m. Eisenrad 36 Mk.
mit Holzrad 2 Mk. mehr.
HOYME & BECKER
Naumburg (Saale).



Brumata-Raupenleim hell
Gibt ohne Frage keine Klage!
Geprüft und anerkannt
Im ganzen deutschen Vaterland.
Die Preise billig, die Käufer willig!
Fordern Sie sofort Offerte ein:
Chemische Webel, Mainz a. Rhein







Obstkelterei und älteste sächs. Kelterei alkoholfreier Naturmoste

Lockwitzgrund-Dresden

Gegr. 1897.

(Obst- u. Beerenweine, Fruchtschaumweine, alkoholfr. unvergorene Natursäfte u. Moste)

Wir sind Groß-Verbraucher v. Erdbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren und Aepfeln.

Nr. 9. September.

Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau

1927. 53. Jahrgang.

Amtsblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau.

Schriftleiter: Johannes Schomerus, Dresden-A., Sidonienstraße 14, Fernruf Dresden 25 146, Geschäftsführer des Landesverbandes für Obst- und Weinbau, unter Mitwirkung von Fachmännern.

Monatlich erscheint eine Nummer. — Preis für das Vierteljahr 1 Reichsmark, bei Vereinsbezug Vorzugspreis. — Anzeigen die viergespaltete Millimeterzeile 20 Reichspfennige. — Alle Zuschriften einschließlich Anzeigen nur an: Geschäftsstelle des Landesverbandes Sachsen für Obst- u. Weinbau, Dresden-A., Sidonienstraße 14, erbeten. — Schluß der Anzeigen-Annahme: Am 20. des vorhergehenden Monats. — Fernspr. 25 146. — Postscheckkonto: Landwirtschaftskammer Dresden 88. — Girokonto 436.

Einladung zur Hauptversammlung

des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau am Sonntag, dem 25. September, vormittags ½11 Uhr im Saale des Hotel „Deutscher Kaiser" in Zwickau.

Tagesordnung:

1. Eröffnung durch den Vorsitzenden des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau.
2. Begrüßung durch den Vorsitzenden des Bezirksobstbauvereins für den Bezirk der Amtshauptmannschaft Zwickau.
3. Vortrag des Herrn Landwirtschaftsrat Illing, Chemnitz, über: „Südtiroler Obstbau und wir" (mit Lichtbildern)
4. Besprechung des Vortrages.
5. Allgemeine Aussprache.
6. Nachmittags Besichtigung der Obst- und Gartenbauausstellung des Regierungsbezirks Zwickau in der „Neuen Welt" in Zwickau.

Anträge für die Hauptversammlung sind bis zum 19. September an den Vorstand des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A., Sidonienstraße 14, zu richten.

Am Sonnabend, dem 24. September, vormittags 11 Uhr findet in der „Neuen Welt" in Zwickau die Eröffnung der Ausstellung statt.

Nachmittags Besichtigungen von Anlagen und Einrichtungen von Stadt und Bezirk Zwickau, die in ihren Einzelheiten noch bekanntgegeben werden.

Zum Bezuge von Verpackungsmitteln

wird in Ergänzung der Bekanntmachung in Nummer 8 folgendes mitgeteilt:

Das von der Firma Ferdinand Flinsch in Leipzig angebotene Seidenpapier kostet 480 Bogen 1,60 *RM* in der Größe 37 + 48 cm von der Nummer 8676 und 1,55 *RM* von den Nummern 8677/8682 in derselben Größe, nicht wie in der Bekanntmachung von Nr. 8 angegeben für 1000 Blatt.

Zum Bezug von Wellpappen wird dem Landesverband weiter empfohlen die Firma Georg Eichler, Wellpappen- und Pappwarenfabrik, Reichenbach Vgtl.

Dresden, den 22. August 1927.

Der Vorstand des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau.
Bareuther Nitze, Vorsitzender.

Achtet auf die Obstbaumschädlinge.

Obstausstellungen im Dienste der Volkserziehung.

Im September blüht manchem Verein die Aufgabe, eine Obstausstellung vorzubereiten. Die Aufforderungen zur Beschickung sollen in die Kreise der Mitglieder hinausgehen. Die Aufgaben werden formuliert. Wenn man doch dabei einmal den alten Zopf abschneiden würde, das Hauptgewicht bei solchen Ausstellungen auf die Tellerschauen zu legen!

Soviel ich — in der Hauptsache aus Tellerschauen bestehende — Obstausstellungen besucht habe, sooft bin ich unbefriedigt davongegangen. Ich konnte mich des Empfindens nicht erwehren, daß diesen Veranstaltungen ein Leitgedanke fehlte, daß dabei soviel Oberflächliches, Blendendes, Bestechendes, wenn nicht gar Irreführendes aufgemacht wurde. Fünf gute Früchte einer Sorte anzuliefern, die vielleicht nicht einmal von einem Baum, vielleicht nicht einmal aus einem Grundstück stammen, die vielleicht durch eine geborgte Frucht aus Nachbars Garten erst vervollständigt werden konnten, ist keine Leistung, die einer Prämiierung wert ist. Ein Aufmarsch solcher Paradefrüchte hat auch keinen volkswirtschaftlichen und keinen volksbelehrenden Wert, ja, er kann sogar mehr Schaden als Nutzen stiften, indem obstbauliche Laien zum Anpflanzen unrentabler Sorten veranlaßt werden. Ich sehe in der bisherigen Gestaltung der Obstausstellungen die Ursache von dem bei uns eingerissenen Sortenwirrwarr.

Die Opfer an Arbeit und Zeit, die bei solchen Vereinsveranstaltungen meist auf die Schultern nur weniger Idealisten gebürdet werden, sind anderer anhaltender, wertvollerer Erfolge würdig, als sie bisher gezeitigt haben. Und diese sind meines Erachtens zu erreichen, wenn man den Nachdruck bei der Organisation der Obstausstellungen von dem Gedanken des Wettbewerbes auf den der Volksbelehrung, der Erziehung des Volkes zu einem rationellen Obstbau verschieben würde.

Für volkswirtschaftlich ernst denkende Köpfe, für Interessenten aus den Kreisen der Haus- und Grundbesitzer würden damit besondere Zugmittel sowohl zur Beschickung einer Ausstellung mit Früchten als auch zum Besuch derselben geschaffen werden, und gleichzeitig würden die Bestrebungen des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau und seiner Bezirks-Obstbauvereine die beste Unterstützung erfahren, die sich einesteils die Verbreitung der elementarsten Kenntnisse für die Erfordernisse eines rationellen Obstbaues in allen Volksschichten, anderenteils eine gründliche Reform des sächsischen Obstbaues durch Umveredeln aller unwirtschaftlichen Bäume mit marktgängigen Apfel- und Birnensorten zum Ziele gesteckt haben.

Welches Gesicht würde nun in Zukunft eine nach solchen Grundsätzen aufgebaute Obstausstellung zeigen?

Tafel I. Aufmarsch aller im Vereinsbezirk überhaupt vorkommenden Sorten, geordnet nach Reifezeit, kommentiert durch die einschlägige Literatur, unter besonderer Kennzeichnung der weiterhin anbauwürdigen und der auszumerzenden Sorten.

Tafel II. Aufmarsch aller für den Straßenbau anzuratenden Sorten, geordnet nach der Reifezeit unter besonderer Kennzeichnung der vom Pächter bevorzugten Sorten.

Tafel III. Aufmarsch der für die Eigenversorgung eines Haushalts zu pflanzenden Sorten, die den Tisch im Laufe eines Jahres fortwährend mit frischem Obst versehen, geordnet nach der Genußreife.

Tafel IV. Die Ernten verschiedener Obstbäume, sortiert in drei Qualitätsstufen.

Tafel V. Aufmarsch der im Obstsortenverzeichnis für Sachsen für die Gegend der Ausstellung empfohlenen Sorten:
  a) für Hochstämme,
  b) für Formobst.

Tafel VI. Gegenüberstellung der Früchte gleicher Sorten von gesunden und kranken oder hungernden Bäumen.

Tafel VII. Krankheiten und Schädlinge und deren Bekämpfungsmittel.

Tafel VIII. Obstverwertung.

Aus Erfahrung weiß ich, daß eine solche wissenschaftliche Aufmachung einer Obstausstellung sehr viel Arbeit macht, die sich aber im Erfolge lohnt. Die Hauptsorge ist die Heranschaffung der Früchte. Man muß dabei an die Opferwilligkeit der Mitglieder und anderer Obstbauer appellieren und das Herzuholen der Früchte gut organisieren. Nachdem man die Mitglieder des Vereins durch Vorträge, die Öffentlichkeit durch Aufsätze in der Ortspresse, maßgebende Personen und Behörden durch persönliche Bearbeitung für den Gedanken einer wissenschaftlichen Abteilung einer Obstausstellung gewonnen hat, teilt man den Vereinsbezirk in Schleppbezirke ein. Für jeden Teilbezirk wird eine Schlepperkolonne gebildet, bestehend aus Kindern von Mitgliedern unter Führung eines Erwachsenen, die, mit Handwagen und Körben ausgerüstet, von Grundstück zu Grundstück gehen und im Namen des Vereins um drei Früchte von jedem Baum bitten. Natürlich muß dieser Feldzug erst durch einen erklärenden Aufsatz im Ortsblatte vorbereitet werden. Nur in ganz wenigen Fällen kamen bei unserem ersten Versuch die kleinen Helfer mit leeren Händen wieder zurück. Hingegen war die Menge der angeschleppten Früchte kaum zu be-

Viele Obstzüchter ernten, was ihnen die Schädlinge übrig lassen.

wältigen und lieferte nach Beschickung der wissenschaftlichen Tafeln noch genügend Material für eine gewinnabwerfende und damit unkostendeckende Lotterie. Beim Sammeln wurde das Hauptaugenmerk darauf gerichtet, daß die Früchte nicht untereinander kamen. Jede Gabe wurde einpapiert und mit dem Namen des Spenders versehen. Das Bestimmen der Früchte währte drei Tage. — Natürlich muß man bei den wissenschaftlichen Arbeiten die Hilfe aller Obstbaufachleute am Orte und vor allem des zuständigen Obstbauinspektors in Anspruch nehmen.

Interessant ist es, die Wirkung einer solchen wissenschaftlich geordneten Obstausstellung auf die Besucher zu beobachten. Die Menge der an einem Orte überhaupt vorkommenden Sorten erregt zunächst bei jeden Besichtigenden Erstaunen. Bald findet man am Obstbau besonders interessierte Besucher heraus. Das sind die, die mit dem Notizbuch in der Hand hier und da stehen bleiben, lesen und schreiben. Dann finden sich die Obstjockel ein, die alles besser wissen wollen, als es die Bearbeiter der Ausstellung gebracht haben. Bei den Vorbereitungsarbeiten aber waren sie im Hintergrund geblieben. Sie streiten um den wirtschaftlichen Wert einer zur Ausmerzung verdammten Sorte oder bezweifeln die Richtigkeit der Sortenbestimmung. Da und dort bringt ein Besucher einen Apfel aus der Tasche heraus und vergleicht ihn mit den Ausstellungsobjekten, bis er die Sorte festgestellt hat. Und wieviel Fragen werden den Tag über von dem Ausstellungsleiter beantwortet.

Nun bin ich mit der Psyche der Mitglieder eines Obstbauvereins natürlich soweit vertraut, daß ich weiß, daß die liebe Eitelkeit und der nach einem Preis schielende Egoismus bei so manchem die Triebfedern zur Beschickung der Ausstellung sind. Und der Vorsitzende muß auch diese menschlichen Schwächen als Hilfstruppen heranrufen, wenn die Ausstellung erschöpfend ausfallen soll.

Läßt sich eine Obstausstellung nicht in zwei Abteilungen gliedern, in eine wissenschaftliche und in eine Wettbewerbsabteilung? Nur stelle man die Preisaufgaben nicht wieder so, daß sie zu einer Tellerschau führen. Teils kann man ihnen die Gedanken zugrunde legen, wie sie in den Tafeln der wissenschaftlichen Abteilung zum Ausdruck kamen, teils kann man sie unter besonders volkswirtschaftliche Gesichtspunkte stellen. Man fordere z. B. Tafelobst, Wirtschaftsobst in 10 Kilomengen, stelle Verpackungsaufgaben und ähnliches. Wo aber einesteils die Erfahrungen fehlen oder die Zeit zu einer gründlichen Vorbereitung einer Ausstellung mangelt, ziehe man zur Beratung seinen Obstbauinspektor hinzu. Auch auf dem Gebiete der Obstausstellungen müssen wir die Kinderschuhe ausziehen, alles Kitschige vermeiden und in ihnen Einrichtungen erblicken, die, als im Dienste der Volkserziehung stehend, nur Gediegenes aufweisen dürfen. K. W.

▽

Gedanken zu den diesjährigen Obstausstellungen.

Angesichts der diesjährigen Obstausstellungen, von denen die Zwickauer vom 24. September bis 3. Oktober und die Leipziger vom 8—11. Oktober wohl die bedeutendsten sein werden, ist es angebracht, über die wirtschaftliche Bedeutung solcher Unternehmungen etwas zu sagen.

Eine Obstausstellung begegnet nicht nur das Interesse der Fachleute, sondern auch weiterer Kreise da es sich hier um ein Gebiet handelt, das mit den täglichen Bedürfnissen des Menschen eng verbunden ist. — Daß zu einer gesunden menschlichen Nahrung auch Obst gehört, wird von der Wissenschaft überzeugend und unwidersprechend gelehrt und von der Erfahrung des täglichen Lebens bestätigt. Der Obstbau hat daher gerade für die gesundheitliche Entwicklung der Menschheit eine sehr hohe Bedeutung. Er liefert uns auch edlere Genüsse, die der verfeinerten Geschmacksrichtung unserer Zeit entgegenkommen.

Gute Erfolge im Obstbau werden nicht leicht errungen. Unermüdliche Arbeit, eingehende Fachkenntnis, Verständnis für die Vorgänge in der Natur, ein liebevolles Eingehen auf die Bedürfnisse der obsttragenden Pflanzen und nicht zu letzt auch eine geschäftliche Gewandtheit, sind die Voraussetzungen des Erfolges. Das letztere fehlt nun leider vielen Obsterzeugern, sie sind wohl begeisterte Züchter und Pfleger, aber meist doch nebenberuflich. Und doch müssen auch sie verkaufen, um leben zu können. Der Obsterzeuger muß sich dafür die rationelle Anbaumethode zu eigen machen, er muß die Verhältnisse des Marktes kennenlernen, den Geschmack des Verbrauchers beachten, seine Ware richtig behandeln, sie zur richtigen Zeit, in der richtigen Auswahl, in der richtigen Aufmachung an die Stelle des Verbrauches bringen. Hierfür die Wege zu zeigen ist eine Hauptaufgabe der diesjährigen Obstausstellungen, sowie auf den bereits bekannten Wegen weitere Belehrung und Anregung zu geben.

Was der einzelne nicht zu vollbringen vermag, müssen leistungsfähige Organisationen in gemeinschaftlicher Arbeit tun, vor allem den Absatz des Obstes richtig organisieren.

Es bedarf aber zu dieser mühevollen Arbeit der Obsterzeuger die verständnisvolle Unterstützung der Allgemeinheit, damit der wirtschaftliche Lohn nicht ausbleibt, durch Schaffung von Wirtschaftsbedingungen. unter denen der Obsterzeuger arbeiten und leben kann, Es muß auch dem Obstbau der Zollschutz zu teil werden, der nötig ist, die Ungunst seiner Produktionsbedingungen so weit auszugleichen, daß die heimische Erzeugung in wirksamem Wettbewerb mit den Einfuhrländern treten und einen angemessenen wirtschaftlichen Nutzen erzielen kann.

Oben anzustellen hat jedoch der Obsterzeuger die Selbsthilfe, dahin gehört z. B. vor allem die Umstellung auf wenige besonders bewährte und gangbare Sorten sowie die Organisation des Absatzes in der Form, wie sie bereits in erfreulicher Entwickelung begriffen ist, besonders durch das Zusammenfassen des Obstes, die Einrichtung desselben zu einer gangbaren Handelsware und Zuweisung desselben an den Großhandel.

Der Obsterzeuger bedarf aber auch der verständnisvollen Haltung des obstkaufenden Publikums, indem er erwartet, daß der Käufer vor dem Einkauf ausländischen Obstes wenigstens den Versuch macht, seinen Bedarf aus heimischer Erzeugung zu decken. Mag auch das deutsche Obst äußerlich betrachtet nicht immer die Wage halten können, so ist es doch würziger, aromatischer, vor allem dadurch dem Auslandsobst gegenüber wertvoller, weil es vollausgereift geerntet ist, während das Auslandsobst, der weiten Entfernung wegen, **vor** der Baumreife geerntet werden muß, um den Transport überstehen zu können. Eine sehr wichtige Aufgabe der Obstausstellungen muß sein, das kaufende Publikum von der Güte des deutschen Obstes zu überzeugen und zu zeigen, daß auch das deutsche Obst eine Handelsware sein kann, die den Markt zu beherrschen berechtigt ist.

Das kaufende Publikum möge auch bedenken, daß die deutsche Wirtschaft nur dann gesunden und bestehen kann, wenn Ausfuhr und Einfuhr im richtigen Verhältnisse zueinander stehen und daß eine Einfuhr von Obst wirtschaftlich nur gesund ist, wenn der lohnende Absatz der heimischen Erzeugung dadurch nicht unmöglich gemacht wird. Auch zwischen Obstkäufer und Obst-

Achtet auf den Frostspanner.

erzeuger besteht eine wirtschaftliche Verbindung. Mögen die diesjährigen Obstausstellungen dazu beitragen, auch diesen Gedanken in die breite Masse zu tragen.

▽

Jubiläums-Ausstellung des Bezirks-Obstbauvereins Leipzig.

Vom 8.—11. Oktober 1927 in Markkleeberg.

Der Bezirks-Obstbauverein Leipzig, gegründet am 9. Oktober 1902 in Oetzsch, veranstaltet anläßlich seines 25-jährigen Bestehens vom 8. bis 11. Oktober d. J. eine großzügige Obst- und Gemüse-Ausstellung in der neuerbauten geräumigen Halle des Allgemeinen Turnvereins in Markkleeberg und dem anschließenden 7000 Quadratmeter großen Gelände.

Mit der Ausstellung soll auf dem großen Turn- und Spielplatze noch eine Herbstblumenschau, Rosen, Dahlien usw. verbunden sein, ebenso eine Schau einiger Wochenendhäuschen mit Anlagen und Anpflanzungen von Erzeugnissen verschiedener Baumschulen, auch sollen die Schädlingsbekämpfung, die Vogelschutzbestrebungen, Bienenzucht, die Düngungsarten und alle in den Obst- und Gartenbau einschlagenden Geräte Gegenstand der Ausstellung mit sein.

Die Ausstellung soll für alle Obst- und Gartenbau-betreibende, ebenso auch für alle Obstfreunde und Verbraucher eine belehrende sein. Die Vorarbeiten dazu sind schon längst im Gange und sind Männern übertragen, die auf dem Gebiete des Obst- und Gartenbaues reiche Erfahrungen haben, und deren Namen bei einer regen Beteiligung und reichhaltigen Beschickung mit nur bestem Obst ein gutes Gelingen gewährleisten. Der Verein will mit dieser Ausstellung bei allen Obstzüchtern und Obstliebhabern das Interesse für unseren heimischen Obstbau weiter zu fördern suchen, um eine regere Fühlungnahme zwischen Erzeuger und Verbraucher herbeizuführen, vor allem aber will er mit seiner Schau zeigen, was unser sächsischer Obstbau trotz aller Bedrängnisse heute doch noch zu leisten vermag, und was nicht unerwähnt bleiben kann; er will versuchen, den Obstverbrauchern vor Augen zu führen, daß unser deutsches Obst bei streng sachgemäßer Behandlung dem im Übermaße bei uns eingeführten ausländischen Obst an Geschmack weit überlegen ist.

Die Ausstellung soll endlich aber auch zeigen die Behandlung des Obstes von der Ernte bis zum Versand. Sie soll auch gleichzeitig dem Kleingartenbesitzer darlegen, daß im Mittel- und Kleinbetriebe recht wohl noch gute Ernteergebnisse zu erzielen sind, und der Wohlstand auf kleinem Besitze sich durch eine gesundheitsfördernde Betätigung zu vermehren vermag.

Die Ausstellungsleitung will besonders Gewicht auch darauf legen, daß die Obstverwertung, vor allem des minderwertigen Obstes, durch praktische Vorführungen noch vielmehr Gemeingut des gesamten Volkes wird.

Die Beteiligung erstreckt sich auf die Bezirks-Obstbauvereine des Bezirks der Kreishauptmannschaft Leipzig — Kreisverband Leipzig für Obst- und Gartenbau — doch können auch Obsterzeuger die Ausstellung beschicken, die einem Bezirksobstbauverein als Mitglied nicht angehören.

Mit der Ausstellung soll ein Obstmarkt verbunden werden, so daß den Ausstellern Gelegenheit gegeben ist, nicht nur das ausgestellte Obst an den Mann zu bringen, sondern auch Aufträge nach den ausgestellten Mustern entgegen nehmen zu können. Es haben daher Obstliebhaber durch diese Ausstellung Gelegenheit, sich mit gutem, auserlesenem Obst einzudecken.

Daß für gute Leistungen eine Anzahl Ehrenpreise und sonstige Prämien in Aussicht stehen, soll nur nebenbei mit erwähnt sein. Die Programme mit den gestellten Aufgaben und den Ausstellungsbedingungen sind an die beteiligten Kreise gegeben, und es hofft die Ausstellungsleitung auf eine recht rege und reichhaltige Beschickung.

Alles Weitere muß späteren Zeitungsnachrichten vorbehalten bleiben, vor allem auch die Angabe von Ort und Zeit, der mit der Ausstellung verbundenen, belehrenden Vorträge, die gehalten werden von Herren, welche auf dem Gebiete des Obst- und Gartenbaues reiche Erfahrungen besitzen. Weitere Auskünfte erteilen die Herren Baumschulenbesitzer H. Rosenthal, Rötha und Justizamtmann Raschke, Markkleeberg.

▽

Obstbau im Schreber- und Kleingarten.

Auf die Bedeutung des Obstbaues für die Volksgesundheit und für die Volkswirtschaft ist an so manchen Stellen schon öfter hingewiesen worden. Als Obsterzeuger für die Allgemeinheit kommen für den Laien in der Hauptsache in Frage Obstplantagen und Straßenbepflanzung, für den Einzelnen noch der Haus- oder Hofgarten. Weitesten Kreisen der Bevölkerung, auch zum Teil den Behörden, ist aber noch nicht oder nur sehr wenig bekannt, welche Mengen an Obst, vor allem Edelobst, in den Schreber- und Kleingartenanlagen gebaut wird. Nach einer vom Landesverband Sachsen der Schreber- und Gartenvereine durchgeführten Statistik ist festgestellt worden, daß im Gesamtdurchschnitt in einem Schrebergarten 9 Obstbäume und 19 Beerensträucher stehen. In Sachsen sind nach niedrigster Schätzung rund 100 000 Schrebergärten vorhanden, das ergibt einen Bestand von rund 1 000 000 Obstbäumen und fast 2 000 000 Beerensträuchern. Die Jahresernte kann demnach auf mindestens 500 000 Zentner Frischobst geschätzt werden. Von ganz besonderer Bedeutung für die Volksgesundheit ist dieses deshalb, weil die Obsterzeuger im Schrebergarten fast ausnahmslos den Bevölkerungsschichten angehören, die als Arbeitnehmer wirtschaftlich nicht in der Lage sind, die zur Förderung der Gesundheit ihrer Familien notwendigen Mengen Obst kaufen zu können. Der im Sommer nicht zu verbrauchende Überfluß wird für den Winter dauerhaft gemacht. Aber auch für die Volkswirtschaft ist der Obstbau im Schreber- und Kleingarten von großer Bedeutung. Nach obigen Zahlen brauchen 500 000 Zentner Obst weniger aus dem Ausland eingeführt werden, der Betrag dafür bleibt dem Volksvermögen erhalten, in Wirklichkeit wird es noch viel mehr sein. Auch der Lebensmittelmarkt wird um diese Menge entlastet. Angebot und Nachfrage regelt der Preis. Besonders zu beachten ist hierbei, daß die Statistik nur in Sachsen gemacht worden ist, die Obstgewinnung und der hierbei erzielte Gewinn sich nur auf Sachsen erstreckt.

Diese kurzen Ausführungen zeigen den Wert des Schreber- und Kleingartens hinsichtlich des Obstbaues. Unser krankes deutsches Volk braucht zu seiner Gesundung, für seine Nerven und Verdauungsorgane Obst in großen Mengen, besonders die arbeitnehmenden Bevölkerungsschichten. Durch Veranstaltung von Vorträgen und Lehrgängen über Anzucht, Pflege, Schnitt, Schädlinsbekämpfung und Verwertung kann die Obsterzeugung auch im Schrebergarten noch erheblich gesteigert werden. Der Landesverband Sachsen der Schreber- und Gartenvereine, die ihm angeschlossenen Kreisverbände und Vereine verfolgen dieses Ziel schon immer und werden es auch in Zukunft tun.

Dietze.

▽

Raupenleim.

Von staatl. dipl. Gartenbauinspektor
R. Jaenichen, Meißen.

Im Winter 1926/27 wurde an der Bezirkstraße Meißen—Gauernitz im Elbtal ein Vergleichsversuch mit verschiedenen bekannten Raupenleimsorten durchgeführt. Da anzunehmen ist, daß gerade jetzt Interesse

Vernichtet die Obstmaden im Fallobst.

für das Versuchsergebnis vorliegt, soll es im nachstehenden mitgeteilt werden. Die Obstbaumbesitzer müssen nämlich allmählich wieder an die Beschaffung von Raupenleim zur Bekämpfung des Frostspanners denken, wenn sie die Gewähr haben wollen, daß sie rechtzeitig mit diesem Pflanzenschutzmittel beliefert werden.

Da die nachstehende Aufstellung für sich selbst spricht, seien ihr nur die notwendigsten Bemerkungen vorausgeschickt. Es wurden bei der Bewertung der verschiedenen Raupenleimsorten Wertpunkte 0—5 (wertlos bis sehr gut) verwendet. Die Wertpunkte am Tage des Anlegens der Klebringe lassen auch ein Urteil über die mehr oder weniger große Sparsamkeit der betreffenden Raupenleimsorte zu. Die Witterungsverhältnisse waren an den einzelnen Stichtagen: 10. 11. = frostfrei; 1. 12. = Nebel; 22. 12., 6. 1., 26. 1. = Frost.

Da es wertvoll erschien, die verschiedenen Raupenleimsorten, die den Ansprüchen des Obstbaues nach der nachstehenden Aufstellung genügen können, in bezug auf ihre Preiswürdigkeit zu vergleichen, wurde festgestellt, was jeder Wertpunkt kostet. Dabei wurde ein Vorzugspreis für 100 kg Raupenleim, bahnfrei Meißen, zugrunde gelegt.

Lfd. Nr.	Sortenbezeichnung	Lieferant	Streichfähigkeit am 25. 10. 26.	Befund über Klebfähigkeit					Summe der Punkte	Preis je Punkt	Bemerkungen
				10.11.	1. 12.	22.12.	6. 1.	26.1.		RM	
1.	Brunonia . . .	Schacht, Braunschweig . .	4	4	2	4	2	2	18	14,25	abgelaufen
2.	Schacht, dunkel .	Schacht, Braunschweig . .	4	4	0	1	0	0	9	7,50	
3.	Schering . . .	Schering, Berlin	4	4	3	4	4	1	20	14,25	stark abgelaufen
4.	Arbor	Pflanz, Meißen.	4	5	3	5	5	5	27	10,56	schwach abgelaufen
5.	Tree Tanglefoot	Klein, Bonn	5	5	3	5	5	5	28	17,79	
6.	Urania	Pflanzenschutz, Schweinfurt .	5	5	4	5	5	5	29	9,83	schwach abgelaufen
7.	Höchst	J. G. Farbenindustrie . . .	5	5	4	5	5	4	28	10,45	
8.	Standart . . .	Agraria, Dresden	4	5	3	5	3	1	21	13,86	
9.	Ichneumin . .	Hinsberg, Nackenheim . . .	5	4	3	4	3	1	20	17,35	abgelaufen
10.	Tropenleim . .	Keller, Magdeburg	5	5	3	5	4	4	26	9,85	
11.	Kleolang . . .	Nördlinger, Flörsheim . . .	5	5	4	5	5	5	29	9,62	
12.	Pomona . . .	Stähler, Erbach	4	5	3	5	5	5	27	8,07	
13.	Höntsch	Höntsch, Niedersedlitz . . .	5	0	0	0	0	0	5	22,70	
14.	Spalteholz . .	Spalteholz, Freital	4	5	3	5	5	5	27	11,66	schwach abgelaufen
15.	Brumata . . .	Webel, Mainz	3	4	2	4	4	2	19	13,26	schwach abgelaufen

Richtlinien

für planmäßige Hebung und Förderung der Obsterzeugung durch Umveredeln von Bäumen mit marktgängigen Apfel- und Birnensorten.

Das Wichtigste im heimischen Obstbau ist die Absatzfrage. Große Mengen Obst sind nur mit Hilfe des Handels abzusetzen. Die Übernahme des Obstes durch den Handel wird z. Zt. dadurch erschwert, daß wir zu viel Sorten und zu wenig marktfähiges Obst in wenig Sorten haben. Die Beseitigung der vielen Sorten und die Beschaffung marktfähigen Obstes in wenig Sorten ist in kürzerer Zeit und ohne erhebliche Kosten nur durch eine sofort durchgeführte planmäßige Umveredlung aller der Bäume möglich, die

1. schlecht und unregelmäßig tragen,
2. für den Rohgenuß, minderwertige Sorten in erster Linie kleine und unansehnliche Früchte tragen,
3. nicht marktfähige oder marktgängige Früchte tragen,
4. in der betreffenden Gegend oder Ortslage krankheitsanfällig sind,
5. kein zu hohes Alter haben.

Nach Feststellung der Bäume, die marktgängige Früchte nicht tragen, ist überall dahin zu wirken, daß eine umfassende Umveredlung derselben stattfindet. Bei Ausführung dieser Arbeit beachte man das Merkblatt des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, welches in größeren Mengen zum Preise von 1.50 RM. für hundert Stück zu beziehen ist von der Geschäftsstelle Dresden-A., Sidonienstraße 14, IV (Landwirtschaftskammer).

Bevor man zum Umveredeln in großem Umfange übergeht, ist eine sorgfältige Auswahl der umzuveredelnden Bäume vorzunehmen. Es dürfen nur solche Bäume umveredelt werden, die noch gesund sind und ein nicht zu hohes Alter haben. Zum Umpfropfen von Reisern auf anfällige Bäume dürfen nur Reiser von seuchenfesten Sorten verwendet werden. Möglichst ein Jahr vor der Umveredlung ist eine gründliche Reinigung der Bäume vorzunehmen.

Ebenso wichtig wie die Arbeit der Umveredlung selbst, ist die Auswahl der zu verwendenden Reiser, die nur von gesunden, tragbaren, sorgfältig auszuwählenden Bäumen echter Sorten und nur in gut ausgereiften Trieben genommen werden dürfen. Bei starkem Reiserbedarf empfiehlt es sich, neu gepfropfte Bäume als Reiserbäume zu verwenden und von diesen den weiteren Bedarf zu decken. Auch ausgereifte Reiser von gesunden reichtragenden Formbäumen sind als Edelreiser zu gebrauchen. Zu achten ist auf die Anpassungsfähigkeit von Unterlage und Edelreis. Den sichersten Weg geben hierbei örtliche Erfahrungen. Soweit solche nicht vorliegen, sollen Beginn und Abschluß des Wachstums bei Unterlage und Edelreis annähernd gleichzeitig sein. Bezüglich des Verhaltens der Unterlage zum Edelreis sind in der Praxis bei Pfropfung starkwüchsiger Sorten auf schwachwüchsigen Unterlagen Nachteile nicht beobachtet worden. Dagegen ist bei Umveredlung einer schwachwachsenden Sorte auf einer stark wachsenden Unterlage Vorsicht am Platze.

Solange die strittigen Fragen nicht geklärt sind, achte man bei der Auswahl der Bäume, von denen man die Edelreiser wählt, auf folgendes:

1. Der Baum muß die charakteristischen Eigenschaften und Kennzeichen der betreffenden Sorte besitzen.
2. Der Baum muß sich durch regelmäßige Tragbarkeit auszeichnen und gleichmäßige normale

Verwertet das Fallobst.

Früchte von vorwiegend erster Qualität mit lebhafter in die Augen fallender Färbung liefern.

3. Der Gesundheitszustand des Baumes muß gut sein, er muß einen kräftigen gesunden Wuchs haben und widerstandsfähig gegen Krankheit und Schädlinge sein.
4. Zur Reiserauswahl zu bevorzugen sind in erster Linie solche Bäume, von denen Aufzeichnungen über Ertrag, Gesundheit vorliegen, wo solche nicht vorliegen, sind diese planmäßig anzustreben.

▽

Eine Meinung zum Ankören von Obstsortenbäumen.

R. Glausch, Obstbaubeamter, Großenhain.

Der Altmeister Oberdick schrieb 1855 in der „Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau" einen lehrreichen Aufsatz über Obstsorten und führte folgenden Satz, den der damalige Präsident der englischen Gartenbaugesellschaft, Knigth, aufgestellt hatte, an:

„Alle Edelreiser seien nur Verlängerungen des ersten Urstammes von einer jeden Sorte, und diese Verlängerung eines und desselben organischen Wesens, an so verschiedenen Orten sie auch geschehe, habe wie alle irdischen Dinge, ihre Grenzen und empfinde die Folgen des Alters, weshalb solche Obstsorten, die schon mehrere Jahrhunderte durch Veredelung fortgepflanzt seien, endlich schwach, kränklich, krebsig und frühabständig würden."

Seither sind nun viele Jahrzehnte vergangen und in dieser Zeit fand die weiteste Verbreitung des Obstbaues statt. Sorten Neuzüchtungen und deren rasche Verbreitung, Baumanzucht und Schnittmethoden, Pflanzarten und Baumpflegeansichten machten hauptsächlich die Betätigung im Obstbau aus, beim Praktiker sowohl wie bei dem vortraghaltenden Theoretiker. Daß bezüglich der Verbreitung der Obstkultur Großes geleistet worden ist, muß anerkannt werden. Wir müssen aber auch eingestehen, daß der Obstbau den Anpflanzern in sehr vielen Fällen ebensolch große Enttäuschung gebracht hat und immer noch bringen wird. Enttäuschungen in der Art, wie sie Knight in dem obenangeführten Satze schon damals voraussagte. Auch Löbner hat vor ungefähr 30 Jahren in den „Pomologischen Monatsheften" darauf hingewiesen, daß unsere besten Obstsorten durch Kultur und Ausleseverfahren beständig erhalten werden müßten. Die Kreise, welche die Führung des Obstbaues in der Hand hatten, wie Baumschulen, Organisationen usw. müssen zugeben, daß sie bei Anzucht der Obstbäume und Verbreitung der Sorten eine zielbewußte Individualauslese nicht betrieben haben. In den allermeisten Baumschulen wird heute noch das einfachere Verfahren der Edelaugenbeschaffung vorgenommen, indem ein Jahr wie das andere die Edelreiser aus den jungen, wüchsigen Quartieren geschnitten werden. Und wenn ein Baumbesitzer zum Umveredeln Sortenreiser benötigt, so beschafft er sich diese aus Baumschulen oder aus anderen Pflanzungen, wobei nur das die Hauptsache ist, daß er die gewünschte Sorte dem Namen nach erhält. Von einer Auslese innerhalb der Sorte ist in der Baumschule in den allermeisten Fällen keine Rede und bei Beschaffung aus Pflanzungen wird heute ebenfalls noch so gut wie keine Auslese vorgenommen.

Die aufmerksame Beobachtung der Pflanzungen unserer heimischen Obstgemarkungen zeigt uns sehr deutlich, daß sehr viel noch geschafft und verbessert werden muß. Unzählige Bäume sind mit Krankheiten und Schädlingen behaftet oder sie sind empfindlich gegen die geringsten äußeren Einflüsse oder sie sterben vorzeitig in den Pflanzungen oder nach dem Umveredeln ab oder die Fruchtbarkeit läßt soviel zu wünschen übrig, so daß von einer Wirtschaftlichkeit in sehr vielen Fällen nicht geredet werden kann.

Nun zwingen uns die wirtschaftlichen Verhältnisse, den Obstbau so umzugestalten, nur Sortimente zu führen, mit den allerbesten wirtschaftlichsten Handelssorten. Diese Umgestaltung soll durch Umveredelung der nichtwirtschaftlichen Sorten erfolgen, wobei immer beachtet werden muß, daß dies auf das Vollkommenste geschieht. Die Edelreiserentnahme darf nur von auserlesenen Sortenbäumen geschehen, sonst können abermals Enttäuschungen in den späteren Jahren eintreten. Wüchsigkeit, Fruchtbarkeit und Gesundheit des Sortenbaumes, dem wir die Edelreiser entnehmen, muß uns sagen, daß wir es mit einem lebenskräftigen Individuum zu tun haben, welches zur Verbreitung geeignet ist. Solche Sortenbäume finden wir in den Obstgemarkungen. Sie müssen als verbreitungswürdig festgehalten werden, was durch Vornahme von Ankörung erfolgen kann. Weil man allgemein weiß, was unter Ankörung eines Wesens zu verstehen ist, halte ich die Bezeichnung Ankören auch für den Obstbau am geeignetsten.

Der Sache noch fernstehende werden glauben, daß das Ankören von Sortenbäumen mit sehr großen Umständen und Unkosten verbunden sei. An dem ist es nicht und darf es auch nicht sein, sonst würde das Vorhaben von vornherein unmöglich. Wie in der Tierzucht jeder Bezirk von einem Beamten geleitet wird, so kann dieses auch im Obstbau erfolgen, zumal sich in den bedeutendsten Obstbau betreibenden Bezirken Obstbaubeamte oder sonst behördlich angestellte Obstbaufachleute befinden. Mit Durchführung der Ankörung und Reiserverteilung gelangen wir einen großen Schritt weiter, den Obstbau wirtschaftlich zu gestalten.

Seit vielen Jahren habe ich im hiesigen Bezirk eine kostenlose Edelreiserverteilung alljährlich durchgeführt; in diesem Frühjahre kamen 13 000 Edelreiser zur Verteilung. Da auf dem Gebiete Sortenauslese, Verhalten der Unterlagssorten zur aufveredelten Sorte und umgekehrt, Arbeiten, die dem großen ländlichen Obstbau dienen könnten, noch nicht vorliegen, verfahre ich nun nach einem bestimmten Ziel. Der Erfolg und die Beobachtungen sollen dazu dienen, in späteren Jahren Fehler zu vermeiden.

Jeder angekörte Sortenbaum erhält nach folgendem Muster eine Körstammkarte.

Körstammkarte

der Sorte: Baumanns Renette;
Sorten-Nr.: III, Individual-Nr.: 8.
Standort: Weißig a. R. Nr. 16, 20 m südlich vom Stallgebäude.
Bodenverhältnisse: Durchlässiger lehmiger Kiesboden.
Stammunterlage (wenn noch nachweisbar): Cellini.

Baumbefund.

Alter: 34 Jahre, 1892 gepflanzt, 1903 umveredelt.
Krankheiten: keine.
Schädlinge: nicht von Bedeutung.

Fruchtertrag.

Jahr:	Kilo:	Äußere Einflüsse.
1923	67	schlechter Blütenverlauf.
1924	207	
1925	43	

Düngung.

Abwechselnd alljährlich, Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk.

Der angekörte Baum erhält die Sortimentsnummer, die immer gleich ist in römischer Zahl und

die Individualnummer in arabischer Zahl in schwarz auf weißem Felde, z. B. III 8.

Mit der Festlegung der Stammkarte des angekörten Baumes und der Reiserverteilung davon ist aber noch nicht genügend festgelegt. Wir müssen die Entwicklung der durch das Umveredeln gewissermaßen neugeschaffenen Bäume weiter beobachten und die sich einstellenden Eigenheiten, wie Fruchtbarkeit, Fruchtveränderung, Fruchtverfärbung, Wüchsigkeit und Gesundheit festhalten. Dies ist möglich, wenn wir die gesamte Baumentwicklung in der ersten Verbreitungsfolge beobachten und alle Erscheinungen, die sich in der Verbreitungsfolge zeigen, auf einem besonderen Blatt, wie das Muster zeigt, der Stammkarte beigeben.

Erste Verbreitungsfolge (Jahr 1926)

der Sorte: Baumanns Renette.
Sorten-Nr.: III, Individual-Nr.: 8.
Nach Standort: Streumen Nr. 26, östlich im Scheunengarten.
Auf Stammunterlage: Roter Herbstcaloill.
Bodenverhältnisse: Lehmboden.

Baumentwicklung.

Jahr 1926 Anwachsen und Triebkraft gut.
Jahr 1927 Unterlagssorte zeigt absterbende Rindenstellen.

Krankheiten

1926 keine.

Schädlinge.

1926 keine.
1927 Blattläuse.

Fruchtertrag.

Jahr: Kilo: Äußere Einflüsse.

Düngung.

1927 Volldüngung gegeben.

Der Raum für die einzelnen Rubriken der Karten kann natürlich erweitert gewählt werden.

Die Baumentwicklung und Fruchtbarkeit der ersten Verbreitungsfolge gibt uns in den folgenden Jahren Aufschluß, ob Unterlagssorte und neue Sorte zur Vereinigung geeignet sind. Dies zu beobachten und später zu verwenden, ist das Wesentlichste, was bei der Verbreitung der Sorten durch Umveredeln zu beachten ist.

Der neugeschaffene Baum, wie er sich aus der ersten Verbreitungsfolge ergibt, wird infolge seiner Wüchsigkeit geeignet sein, Edelreiser zu liefern, so daß bei sachgemäßer Durchführung eines solchen Systemes gar bald große Mengen von Edelreisern einwandfreier Sortenbäume zur Verfügung ständen. Da Beobachtungen gezeigt haben, daß die Stammunterlage auf die aufveredelte Sorte in manchen Fällen Einfluß ausüben kann, ist es ratsam, eine Verbreitung von Edelreisern dieser Bäume nicht eher vorzunehmen, bevor der Baum nicht Früchte gezeigt hat. Bei den umveredelten Bäumen ist dies meist schon in den ersten Jahren nach der Umveredelung der Fall.

Der ersten Verbreitungsfolge kann eine zweite, dritte usw. angegliedert werden, das heißt, die Eigenheiten derjenigen umgepfropften Bäume mit Reisern von Bäumen der ersten Verbreitungsfolge werden ebenso festgelegt, wie die sich zeigenden Eigenheiten bei der ersten Verbreitungsfolge. Dann die der dritten Verbreitungsfolge mit Reisern der zweiten usf. Die Neubildung von Bäumen mit Reisern aus dem ersten, zweiten, dritten oder weiteren Glied vom Sortenstammbaum werden uns Aufschluß geben, wann durch diese ungeschlechtliche Sortenvermehrung Alterserscheinungen, die sich in minderem Wuchs, minderer Fruchtbarkeit und sonstiger Empfindlichkeit bemerkbar machten, eintreten. Dann müßte selbstverständlich die Verbreitung der Sorte von diesen Bäumen eingestellt werden. Zeigte sich ein Baum aus den Verbreitungsfolgen in den späteren Jahren, wenn er in das Stadium der Fruchtbarkeit eingetreten ist, geeignet zum Ankören, dann könnte dies erfolgen und die Abgliederung erfolgte von neuem in der geschilderten Art.

Wenn wir uns die vielen Mißerfolge im Obstbau, die zum sehr großen Teil auf die planlose ungeschlechtliche Sortenvermehrung zurückzuführen sind, vergegenwärtigen, so müssen wir zugeben, daß in der Obstbaumzucht zielbewußtes Arbeiten am Platze ist.

Ich denke da auch daran, daß die Baumschulen mit Reisern von angekörten Bäumen beliefert werden könnten. Dadurch hätten die Baumanpflanzer von vornherein eine Gewähr, gute Bäume zu erhalten und die Baumschulen würden, ohne daß sie an Selbständigkeit einbüßten, ein zuverlässiges Organ des gesamten großen Obstbaues und nicht wie es manchmal vorkommt, der Obstbau ein solches unzuverlässiger Baumschulen wird. Damit will ich beileibe nicht allen Baumschulen zu nahe treten, daß es aber nicht überall einwandfrei zugeht, sind Tatsachen, die sich nicht bestreiten lassen.

Eine Abschrift der Ankörungsakten müßte auch in dem Landesobstbauverband resp. der Landwirtschaftskammer niedergelegt sein, damit alle Glieder der großen Obstbauorganisation über den Stand der angekörten Obstsortenbäume unterrichtet sind.

Was in der Tierzucht, im Getreidebau und im Hackfruchtbau möglich ist, muß und kann auch im Ostbau möglich ein.

▽

Ein Obstparadies.

Vom Bezirks-Obstbaubeamten Bohne, Döbeln.

Vom 5.—7. Juli war Bad Dürkheim diesmal das Ziel der Zusammenkunft der deutschen Obstzüchter. Sitzungen, Vorträge und Rundfahrten ins Obstgebiet füllten die vom Wetter begünstigten Tage aus.

Unter den 8 bayrischen Regierungsbezirken marschiert der Obstbau der Pfalz an erster Stelle. 3 553 961 Stück Obstbäume wurden bei der letzten Baumzählung 1913 ermittelt. Das Obstanbaugebiet des Bezirkes Dürkheim wird im Westen vom waldreichen Haardtgebirge abgeschlossen. Durch die von Westen nach Osten ziehenden Höhenzüge werden Talmulden geschaffen, deren Hänge mit Reben und Obstbäumen bepflanzt sind.

Das Obstbaugebiet liegt in der an Niederschlägen sehr armen Zone Deutschlands. Dieses ist richtunggebend für den Anbau von Obst und erklärt, warum gerade soviel frühreifendes Tafelobst angebaut wird. 1913 betrug der Baumbestand im Bezirk Dürkheim allein an Pfirsich 123 690, Aprikosen 21 508, Pflaumen und Mirabellen 144 695.

In weitblickender Weise wurden im Jahre 1925 auf Veranlassung des Oberregierungsrates Schlosser Versuchsfelder für Obstbau im Bezirk Dürkheim geschaffen, um damit das Versuchswesen auch im Obstbau zu fördern und die strittigen obstbaulichen Fragen soweit sie den Obstbau betreffen, zu klären. Die Gesamtkosten dieser Versuchsfelder haben bis Januar 1927 3120 RM. gekostet und werden nach dem Voranschlag für 1927 6820 RM. erfordern.

Neben den edelsten Steinobstsorten ist es hauptsächlich die Winterbirne in ihren feinsten und anspruchvollsten Sorten, welche sich hier berechtigterweise durch vollkommenstes Gedeihen ein Heimatrecht erworben hat. Hier in diesem Gebiete wird die Winterbirne zur höchsten Güte entwickelt, in diesem heißen, trockenen Weinbaugebiet fühlt sie sich wohl. Der Apfel dagegen

gedeiht schlecht, ihm ist es zu heiß, zu trocken, es fehlt ihm die zu seinem guten Gedeihen unbedingt nötige Luft- und Bodenfeuchtigkeit.

Große Straßenanpflanzungen von Mandelbäumen, die sich durch eines der herrlichsten Weinbaugebiete ziehen, bringen ihre Früchte zur vollendetsten Reife und geben Zeugnis von ihrem guten Gedeihen. An Hängen des Haardtgebirges entlang ziehen sich die Wälder der Edelkastanie hin. Sie kommt in diesem, von der Natur so begünstigten Klima wildwachsend und in großer Ausdehnung vor und bringt die Früchte vollständig zur Reife.

In Deidesheim sieht man in einigen Straßen vor jedem Haus Feigenbüsche im Freien angepflanzt, die Jahr für Jahr die edelsten Früchte zur Reife bringen.

Wie aus dem vorstehenden ersichtlich, ist die Obstproduktion eine ziemlich große und zurzeit der Obstreife gehen täglich Obstzüge nach Köln, Düsseldorf, Hamburg und von dort per Schiff nach Holland, Belgien und England.

Die Fortschritte auf dem Gebiete des Obstbaues sind folgende: 1. Überall werden belehrende Vorträge über Pflanzung, Pflege, Sortenauswahl, Schädlinge und Krankheitsbekämpfung gehalten. 2. Alljährlich im Frühjahr werden durch Fachmänner Schnitt und Pfropfkurse abgehalten. 3. In den verschiedenen Bezirken sind Bezirks-Obstgärtner angestellt worden. 4. Die Gemeinden und Interessenten stellen genossenschaftliche Anlagen her. Alle diese Bestrebungen werden unterstützt und vertreten durch den Kreisverband Pfälz. Obstbauvereine sowie durch die Bezirksverbände. Diese Erscheinungen und Bestrebungen, auf die hier im einzelnen nicht eingegangen werden kann, zeugen mit größter Deutlichkeit von der Größe und wirtschaftlichen Wichtigkeit des pfälzischen Obstbaues. Möge mit diesen Zeilen auch unserem sächsischen Obstbau gedient sein.

▽

Gärungslose Früchteverwertung und Fruchtweinbereitung.

Die in letzter Zeit mehrfach gegebenen Anregungen, den Obstmarkt von minderwertigen Früchten dadurch zu befreien, daß das nicht marktfähige Obst in irgend einer Form zu Dauerware gemacht wird, hat auch das Interesse der Mitglieder der Bezirks-Obstbauvereine sehr rege gemacht. Die aus diesen Anregungen erwachten Bestrebungen nach Aufklärung auf diesem Gebiete hat zu unzähligen Anfragen wegen Abhaltung von Vorträgen über Saftherstellung und Weinbereitung an mich gelangen lassen und zwar auch besonders aus den mir nicht zugeteilten Bezirken, so daß ich gar nicht in der Lage bin, ihnen zu folgen. Ich will deshalb, soweit es mir im Rahmen eines Beitrages der Zeitschrift möglich ist, hier einige Darstellungen geben, die es den Mitgliedern der Vereine ermöglichen dürften, sich nach der einen oder anderen Methode der Erzeugung dieser Produktion zuzuwenden. In erster Linie wird es sich um die Herstellung von Fruchtsäften und sofern man diese weiter haltbar machen will, um die Herstellung von Wein handeln; für beide Verfahren geht die Gewinnung des Saftes voraus.

Wenn wir auch zugeben können, daß man, um den Gedanken zu fördern, eine ganze Reihe von Einrichtungen geschaffen hat, die der Sache dienen sollen, so muß man andererseits bekennen, daß die meisten der Einrichtungen über das für den häuslichen Bedarf nötige nicht hinausgehen. Wollen wir aber den Grundgedanken verfolgen, das minderwertige Obst vom Markt fortzunehmen, so muß eine Verwendung dieses Obstes Platz greifen, die ganz wesentlich über den Rahmen der häuslichen Herstellung von Säften hinausgeht und zwar zur Herstellung für jene Familien, die wohl als Verbraucher in Betracht kommen können, nach ihrem Wohnungsraum aber gar nicht in der Lage sind, sich derartige Vorräte zu schaffen. Dieser Teil der Bevölkerung ist der Hauptabnehmer für derartige Erzeugnisse, ganz gleich, ob Obstsaft oder Obstwein. Es wird auch ein nicht unbeträchtlicher Teil dieser Erzeugnisse von jener Bevölkerung aufgenommen werden, die gar nicht in der Lage ist, sich den regelmäßigen täglichen Genuß, auch nicht jenen für Kinder, wie er sooft empfohlen wird, leisten zu können, und sich im Genuß dieser Erzeugnisse auf das Wirtshaus bei Ausflügen usw. beschränken müssen. Darum kann nur eine großzügige Herstellung dieser Erzeugnisse, die in die Fabrikation größeren Stils und in den Handel überhaupt greift, für unseren sächsischen Obstbau von Nutzen sein. Wenn auch damit nicht gesagt werden soll, daß auch mit kleinen primitiven Einrichtungen vielleicht für den nächsten Kreis der Bekannten ein Absatz und damit eine Herstellung des Erzeugnisses mit Erfolg möglich ist. Sehen wir uns die bisher in Betracht gezogenen Einrichtungen für die Herstellung von Säften und Weinen an. Die Gewinnung des Rohsaftes wird im Haushalt mit der gewöhnlichen Fruchtmühle (Saftmühle von den Alexanderwerken) durchgeführt. Wer eine größere Darstellung sucht, wird sich Fruchtmühle und Fruchtpresse, diese wiederum in dem Ausmaße, daß seine Darstellungsgrenze angepaßt ist, wählen. Wo aber ganze Bezirke von minderwertigem Obst befreit werden sollen, können nur große Obstmühlen mit hydraulischer Druckkelter, die viele Tausende von Litern auspressen, in Betracht kommen. Solche Anlagen erfordern aber nicht unwesentliche Beschaffungsmittel. Wenn also hier etwas durchgreifendes erreicht werden soll und die Verarbeitung vielleicht vereinsweise geschehen möchte, weil der genossenschaftliche Weg nicht überall durchführbar sein wird, so möchte man geneigt sein, darauf hinzuweisen, daß es ohne Zuwendung von Staatsmitteln nicht möglich sein wird, den Gedanken zum Segen des sächsischen Obstbaues durchzuführen, weil die Vereine kaum mehr als ihre Vereinsbeiträge in ihren Kassen besitzen und bei der allgemeinen Geldknappheit sich auch Teilnehmer durch Anteile nur schwer werden gewinnen lassen, so daß das Projekt meist dann, nachdem man alle Durchberatungen aufs beste vorgenommen hat, in sich zusammenfallen wird. Um die Sache verständlich zu machen, soll hier kurz auf die zuweilen angewandten Methoden eingegangen werden. Für alle Methoden wird das gleiche in Betracht kommen, daß man die Früchte reinigt, zerkleinert und auspreßt. In dem Stadium Saft wird man zu entscheiden haben, ob Wein daraus werden oder der Saft naturrein erhalten bleiben soll. In letzterem Falle werden sich folgende Möglichkeiten bieten, den Saft, dem die Keimungserreger genommen oder in ihm abgetötet werden müssen, zu sterilisieren, da ja ein Zusatz von keimungsfeindlichen Stoffen heute wohl nicht mehr üblich ist. In letzter Zeit ist ein Flächenerhitzer mit großer Begeisterung empfohlen worden. Die in meinem Bezirk damit ausgeführten Versuche, anders kann man die Durchführung nicht nennen, waren von Erfolg, wo man kleine Mengen durch den Apparat laufen ließ. Sie waren mangelhaft, wo es sich um eine kontinuierliche Beschickung des Apparates handelte. Bei dem fortgesetzten Durchlaufen des Apparates mit kaltem Saft war die Überhitzung nicht ausreichend, um in den Flaschen eine spätere Gärung zu verhindern. Es zeigt dies, daß ein derartiger Apparat, so sorglich er auch durchdacht sein mag, nur für die Hände der Hausfrau, nicht aber zur Darstellung von Säften,

die in der großen Wirtschaft eine Rolle spielen könnten, bestimmt ist. Will man nur auf diesem Wege Säfte herstellen, so ist der Wirtschaft nur wenig oder fast gar nicht gedient und dasselbe dann auf dem einfachen und in jedem Hausbetrieb möglichen Wege der alten Methode, die Säfte nach dem Klären in Flaschen zu füllen und sie in großen Mengen in einem Waschkessel steril zu machen. Ein weiterer Apparat namentlich zur Gewinnung von Himbeersaft und ähnlichen Säften ist der Rex-Dreyer-Apparat, der aus einem Kesselmantel, auf dessen Boden Wasser steht und zwei übereinandergestellten Steingutgefäßen besteht, von denen das obere mit einem Flanellsieb versehen, und mit durch Zucker gemischten Früchten angefüllt ist, die dann durch den seitlich aufsteigenden Dampf in das untere Gefäß ausgepreßt werden. Das untere Gefäß ist nach außen mit einem Ausflußhahn verbunden, der nach $^{3}/_{4}$stündigem Kochen geöffnet wird und von dem aus die Flaschen mit dem heißen Saft gefüllt und sofort mit dem Kork geschlossen werden. Als eine der vornehmsten und leistungsfähigsten Einrichtungen der Neuzeit muß der Seitzsche Entkeimungsfilter der Seitzwerke in Kreuznach angesehen werden. Dieser Entkeimungsfilter beseitigt zunächst alle Gärungserreger, ohne die in letzter Zeit so vielfach genannte Vitamine zu zerstören und gibt dem Erzeugnis seinen natürlichen Geschmack in so vollendeter Weise, daß er sich von der frisch genossenen Frucht in nichts unterscheidet. Außerdem wirkt sich das Erzeugnis durch Farbe und Klarheit so ausgezeichnet aus, daß man nicht daran zweifeln kann, daß bei weiterer Verwendung dieses Apparates der Weg, den man in der Darstellung der Säfte beschreiten will, vollendet erreicht wird. Nun wird es darauf ankommen, in welchen Mengen man die Säfte darzustellen beabsichtigt. Der Seitzsche Entkeimungsfilter ist in seiner kleinsten Form mit 12 Entkeimungssieben, bzw. Entkeimungsplatten auszurüsten. Die Zahl dieser Entkeimungsplatten kann aber durch fortlaufendes Einreihen beliebig vergrößert und damit die Leistungsfähigkeit des Apparates vermehrfacht werden. Zu bedenken ist bei diesem Apparat allerdings, daß er nur in geübte Hände gehört und daß die Herstellung der Säfte eine Vorbehandlung erfordert, ehe man sie durch den Apparat schicken kann. Die Einrichtung, die man, um solche Säfte entkeimt herzustellen, benötigt, besteht aus der schon erwähnten Obstmühle, der Obstpresse, einem Entschleimungsfasse, in das man die Säfte nach dem Auspressen kühl gelagert unter Zusatz von Tannin und Gelatine bringt, damit durch die Gelatine die Schleim- und Schmutzbestandteile heruntergezogen werden. Ist die Saftmenge dann klar, so folgt sie durch den Asbestfilter, wozu schon der allgemein zur Weinklärung bei Abfüllung von Wein benutzte Komet- oder Kammerkometfilter für eine ziemliche Betriebsführung ausreicht. Für große Betriebe käme nur der Riesenfilter in Frage. Nachdem die Säfte durch einen dieser Filter geleitet worden sind, beim Kometfilter durch Hochlegen des Fasses mit eigenem Druck, beim Riesenfilter durch Druckpumpe, sind sie bereits blank und könnten schon, in Flaschen gefüllt, bei Sterilisation brauchbare Säfte ergeben. Wer bescheidene Ansprüche hat, könnte sich auch schon damit begnügen, den Saft, nachdem er durch Tannin und Gelatine geklärt worden ist, auf Flaschen zu füllen und ihn zu sterilisieren. In beiden Fällen haben wir noch mit dem Kochgeschmack zu rechnen. Richtiger wird es sein, nunmehr, nach dem Durchlaufen des Saftes durch den Riesen- oder Kometfilter, ihn durch den Entkeimungsfilter hindurchzupumpen. Hierbei ist zu beachten, daß der Entkeimungsfilter, nachdem man die Entkeimungsplatten hineingesetzt hat, von einer schwachen Dampfmenge durchstoßen wird und zwar mindestens 10—15 Minuten. Diese Dampfeinwirkung beseitigt etwa im Asbest vorhandenen Asbestgeschmack. Nach dem Durchdampfen wird wiederum etwa 10 Minuten die Spannung der Wasserleitung auf den Filter gesetzt und die Platten durchspült, dann erst ist der Filter bereit, die Säfte in sich aufzunehmen und zwar kann das geschehen, indem man sie vom hochgelegenen Fasse durch eigenen Druck durchströmen läßt, oder, was zweckmäßiger ist, mit der an dem Filter anmontierten Pumpe hindurchpumpt. Diese Arbeit muß so geschehen, daß der Saft mit der Außenluft nicht in Berührung kommt, um nicht wieder Luftkeime aufzunehmen. Er ist aber auch nicht reif, auf Flaschen gepumpt zu werden, weil sich, nachdem das Durchpumpen geschehen ist, noch Fruchtbrei flockenartig absetzen würde, die Ansehnlichkeit des Saftes also doch gestört werden könnte. Es empfiehlt sich deshalb, den Saft in ein mit schwefliger Säure steril gemachtes Faß zu pumpen, dieses dann im Spundloch mit einem Entkeimungsspund zu versehen und unten am Zapfloch einen Hahn anzubringen. Erst nachdem sich der Fruchtbrei, der sich in Flocken ziemlich rasch setzt, gesetzt hat, kann die Abfüllung in Flaschen, die ebenfalls mit schwefliger Säure sterilisiert sind, mit dem Glockenhahn erfolgen, worauf das sofortige Schließen der Flaschen mit vorgebrühten und entkeimten Korken geschehen kann. Während der ganzen Durchführung dieser Arbeit ist sehr wichtig, daß weder Entkeimungsplatten, noch Korken, noch der Hals der Flasche mit beschmutzten Fingern angefaßt werden. Die Lagerung der Säfte geschieht, wie aller Weine und Saftflüssigkeiten, in kühlen Räumen und zwar liegend. Die Haltbarkeit des Saftes ist unbegrenzt, seine Qualität von ganz hervorragender Güte. Wenngleich dieses Verfahren auch sehr verlockend aussieht und uns fast mit dem Gedanken vertraut machen möchte, daß aller Not, daß das schlechte Obst nicht mehr auf den Markt gelangt, begegnet ist, so muß man andererseits doch Bedenken haben, ob so große Mengen Saft, wie sie aus dem minderwertigen Obst in reichen Obstjahren anfallen, auf dem Markt kaufmännisch und, was wohl das Wichtigste ist, rasch genug verwertet werden können, weil ja die Obstanlieferer keine Großkapitalisten, sondern Leute sind, die auf eine kurz befristetete Zahlungsform eingestellt sind. Es wird deshalb, so sehr man auch den Gedanken der Safteinführung unterstützen kann, nicht zu umgehen sein, auch die Herstellung von alkoholischen Getränken zu fördern, die einmal in viel einfacherer Weise hergestellt werden können und andererseits aber durch den Alkohol eine unbegrenzte Haltbarkeit haben und die auch in einer vielfältigeren Weise, sei es als reines Getränk, sei es als Bowle zu Festlichkeiten oder eventuell mit Wasser verdünnt als Erntegetränk für die Arbeiter der Landwirtschaft eine Rolle spielen könnten. Wo dem vielleicht entgegengesetzt wird, daß Apfelwein einen zu hohen Säuregehalt besitzt und deshalb kaum als Getränk Einführung erlangen dürfte, so kann dem entgegengehalten werden, daß man ja beim Trinken durch Wasserzusatz die Stärke der Säure mindern kann, daß man aber andererseits auch eventuell durch einen kleinen Zuckerzusatz bei der Gärung durch eine vermehrte Alkoholerzeugung die Säure decken könnte.

Geht man nun über zur Darstellung von Fruchtwein, so ist als erstes hervorzuheben, daß man für die Vergärung und Lagerung geeignete Gefäße, am besten Fässer und diese von einer beispiellosen Sauberkeit verwendet. Wo etwa alte Fässer in Betracht kommen, sind sie erst gründlich zu reinigen, haben sie Schimmelgeschmack demnach also auch Schimmelbildung im Innern, so ist der Schimmel mit kaltem Wasser durch 3maliges Spülen zu beseitigen und das Faß hernach eventuell

auf einem Futterdämpfer unter Zulassung einer Menge von Dampf, der der Größe des Fasses entspricht, solange auszudämpfen, bis das aus dem Fasse herauslaufende Wasser, namentlich wenn dann nach dem Dämpfen das Faß noch einige Tage mit frischem Wasser gewässert wird, einen vollständig reinen Geschmack hat und auch empfindliche Nasen bei der Entleerung des Fasses eine unbedingte Reinheit desselben feststellen können. Statt des Dämpfens kann auch ein Ausbrühen mit Sodawasser oder mit durch schweflige Säure keimtötendem Wasser gereinigt werden. Mit Soda behandelte Fässer, wobei zu bemerken ist, daß nur kristallinische Soda zu verwenden ist, muß mindestens eine 8tägige Wässerung des Fasses, wobei jeden zweiten Tag zu leeren ist, erfolgen, um nicht einen Sodageschmack in den Wein zu bekommen. Die so vorbereiteten Fässer sind dann für die Gärung geeignet. Neue Fässer müssen ebenfalls ausgedämpft und zwar so lange unter Dampf gehalten werden, bis die Füssigkeit, die herausläuft aus der braunen Farbe, in wasserklare Farbe übergegangen ist, dann folgt ebenfalls das Auswässern. Die Auflagerung der für die Gärung bestimmten Fässer erfolgt dann im Keller oder einem besonderen Gärraum und zwar so hoch, daß man beim Abfüllen des Weines, wenn die Gärung vorüber ist, geeignete Gefäße unterstellen kann. Die Fässer sind nicht direkt an die Wand des Kellers, sondern so aufzustellen, daß sie vom Schimmel befreit werden können. Die Befüllung geschieht so, daß bei einem etwa 100-Liter-Faß ein Gärraum von etwa Handbreite leer bleibt, damit, nachdem der Gärtrichter oder die Gärrohre aufgesetzt sind, ein Raum für die Kohlensäure, die durch die Gärung entsteht, vorhanden ist. Je größer das Faß, desto größer muß der verbleibende Gärraum sein. Er ist bei Fässern, sogenannten Halbstückfässern von 600 Litern so groß, daß ein Raum verbleibt, der einem solchen von etwa 16 bis 20 Liter Flüssigkeit gleichkommt. Als Gärtrichter verwendet man bei großen Fässern am zweckmäßigsten die Steingutgärtrichter, deren Mittelrohr mit einer Steinguthaube bedeckt und deren Raum mit Wasser ausgefüllt wird. Das untere Trichterrohr wird am besten mit einem Gummistreifen umhüllt, damit von keiner Seite Luft in das Faß dringen kann, wenn man nicht etwa mit Paraffin auf dem Spundrande abschließt. Die Gärung wird bei allen Fruchtsäften, wenn die Temperatur gut ist, von selbst eintreten. Besondere Hefesorten verwendet man nur dann, wenn der Eintritt der Gärung zweifelhaft ist. Dazu verwendet man nachher die sogenannten Reinzuchthefen, die von wissenschaftlichen Instituten, wie Geisenheim, Oppenheim, Institut Fresenius, Wiesbaden oder dem Kitzinger Hefezuchtunternehmen entnommen sind. Klingt die Gärung aus, so ist das Faß mit gleichwertigem Wein vollzufüllen, aber erst dann zu verspunden, wenn man sicher ist, daß die Kohlensäurebildung aufgehört hat, also keine eigentliche Gärung mehr stattfindet, weil sonst auch ein Zerspringen der Fässer eintreten könnte. Ist der Wein in diesem Ruhezustand nachher blank geworden, so wird er von der Hefe durch das Zapfloch in einen großen Bottich abgezogen und zwar so, daß man tunlichst alle Kellerfenster und Türen öffnet, um Luftzutritt zu ermöglichen, damit der junge Wein reichlich Sauerstoff aufnehmen kann, der die im Wein flüssigen Eiweißmengen in feste Form bringt und sie dann nach dem Auffüllen ins Faß zu Boden sinken läßt und damit die Klärung erleichtert. Bei dem Abstich wird der Wein geschwefelt. In der heutigen Zeit verwendet man dazu nicht mehr den abzubrennenden Schwefel, sondern man nimmt den in der Heydenschen Fabrik hergestellten Schwefel in Form von schwefliger Säure unter dem Namen Kaliummetabisulfit. Von diesem Kaliummetabisulfit setzt man auf 100 Liter, nachdem der Wein in ein neues, gereinigtes Faß gefüllt worden ist, 10 Gramm in einen Leinenbeutel eingehüllt und zum Spundloch hineingehängt, zu. Man hängt diese Leinenbeutel in der Regel am Abend ein und klemmt sie an einem Bindfaden mit dem Spunde fest. Am Morgen ist die schweflige Säure frei und der Leinenbeutel wird herausgezogen, das Faß geschlossen. Nun gilt es, die Fässer spundvoll zu halten. Sobald der Wein wieder klar geworden ist, was etwa in 8 Wochen eintreten kann, wird er wieder umgezogen und nochmals mit der Luft in Berührung gebracht und dieser Abstich noch ein- oder zweimal wiederholt. Wieweit der Wein dann flaschenfähig ist, läßt sich ermitteln, indem man den blanken Wein in eine Flasche füllt und neben das Faß hinlegt. Bleibt er wochenlang blank, so besteht kein Bedenken, ihn auf Flaschen zu füllen. Es ist jedoch nicht anzuraten, in der Zwischenzeit beliebig Proben zu entnehmen und dadurch das Faß, wie der Fachmann sagt, hohl liegen zu lassen, vielmehr ist, wenn Probeentnahmen erfolgten, die herausgenommene Menge aus anderen Weinen sofort wieder zu ersetzen. Mindestens jede Woche müssen sämtliche Fässer nachgeprüft werden, ob sie spundvoll sind. Sie müssen vollgefüllt, von außen gründlich gereinigt und von Schimmel befreit werden. Auf diese Weise ist es möglich, die größten Mengen von Obst mit verhältnismäßig geringer Mühe in ein Dauerprodukt zu verwandeln, das jederzeit in der Wirtschaft eine lohnende Verwendung finden wird.

Pfeiffer-Hoflößnitz.

▽

Die Lebensweise und die Bekämpfung der Kirschblütenmotte

(Argyresthia ephippiella F.)

Von Dr. W. Tempel.

Mit seinem Aufsatze „Beobachtungen über das starke Auftreten der Kirschblütenmotte" hat Umhauer ein Problem angeschnitten, das gerade für Sachsens Kirschenbau von größter Bedeutung ist. Die Hauptstelle für Pflanzenschutz für den Freistaat Sachsen in Dresden hat sich daher seit Eingang der ersten Meldungen im Jahre 1925 ganz besonders auch der Behandlung dieser Frage angenommen, wie ja auch schon aus dem Aufsatz „Die Kirschblüten- oder Zwetschenmotte (Argyresthia ephippiella F.) und ihre Bekämpfung" in der Zeitschrift „Die kranke Pflanze", Jahrgang 3, Heft 5 ersichtlich ist.

Auf Grund unserer Beobachtungen im Laboratorium und im Freiland ist die Lebensweise des Schädlings soweit geklärt, daß sich Bekämpfungsmaßnahmen darauf aufbauen lassen. Allerdings ist, wie bei den meisten Knospenschädlingen, die Zeit der Anwendung von Bekämpfungsmaßnahmen auch hier von größter Bedeutung, wenn Erfolge erzielt werden sollen.

Der Falter fliegt von Ende Mai bis Mitte August. Während dieser Zeit nimmt er Nahrung auf. Die Eiablage erfolgt erst gegen Ende der Flugzeit, etwa Ende Juli, Anfang August, einzeln an sehr versteckte Stellen der Rinde. Bevorzugt werden Rindenritzen, alte Blattnarben, abgesprungene Rindenteile u. dgl. Oft konnten wir feststellen, daß die Eier gegen ablaufenden Regen geschützt untergebracht waren. Die kleinen, etwa 0,5 mm langen gräulichen Eier überwintern. Anfang April, in manchen Gegenden bereits Ende März, schlüpfen die kleinen Räupchen und dringen alsbald zwischen den Knospenschuppen oder nach deren Durchbohrung in die anschwellenden Knospen ein,

um in ihnen die Fruktifikationsorgane der Blütenknospen zu zerstören. Der Zeitpunkt des Schlüpfens ist nach den Witterungsverhältnissen etwas unterschiedlich und kann sich unter Umständen über einen größeren Zeitraum erstrecken. Es werden jedoch auch Blattknospen in ähnlicher Weise geschädigt. Der Befall ist späterhin dadurch kenntlich, daß sich befallene Knospen etwas verzögert entwickeln, bei Sauerkirschen meist ganz steckenbleiben und gar nicht zur Entfaltung der Einzelknospen kommen. In den Knospen ist ein leichtes Gespinst mit Kotteilchen und oft noch das grüngelbliche Räupchen des Schädlings zu finden. Im Mai verpuppen sich die Räupchen meist dicht unter der Erdoberfläche in einem etwa 5 mm langen, grünlichweißen, doppelwandigen Kokon. Verpuppung in Rindenritzen haben wir vereinzelt gefunden, wenn festgestampfter Boden, wie beispielsweise an Straßen, den Räupchen ein Eindringen in denselben unmöglich machte.

Wir konnten Befall durch die Kirschblütenmotte außer an Kirschen noch feststellen an Pfirsich, Pflaumen und Zwetschen, Hasel und Weißdorn.

Eine restlose Vertilgung der Kirschblütenmotte bei starkem Befall ist bisher noch nicht möglich. Nach der Art der Entwicklung, die sich ja ziemlich versteckt abspielt, muß man schon mit einer Befallsverminderung von etwa 50 % zufrieden sein. Nach unseren, nunmehr drei Jahre durchgeführten Versuchen wurden die besten Ergebnisse erzielt durch Anwendung von Arsenfraßgiften zur Zeit des Schlüpfens der Räupchen. Arsenstäubemittel erzielten 1926 in einer großen Sauerkirschenplantage, in der 70 Büsche behandelt wurden, einen Mehrertrag von 54 % gegenüber unbehandelten Büschen, Arsenspritzmittelbehandlung ergab einen solchen von 38 %. In diesem Frühjahr war der Befall in der für den Versuch zur Verfügung stehenden Anlage an sich nur gering (etwa 10 %). Mit Arsenstäubemitteln behandelte zeigten durchschnittlich 75 %, mit Arsenspritzmitteln behandelte 50 % weniger Befall als unbehandelte. Verwandt wurden für die diesjährigen Versuche die Stäubemittel: Arsotax, Bleiarseniat, Calciumarseniat, Cusarsen, „Höchst“, Meritol, Rimex und Vinuran. Als Spritzmittel kamen in Anwendung: Nosprasen, Pomarson, Silesiagrün und Uraniagrün. Nach unseren Erfahrungen können wir nunmehr der Praxis die Anwendung der obigen Mittel zur versuchsweisen Anwendung empfehlen. Die Behandlung muß erfolgen, sobald nur eben die jungen Blütenknospen sichtbar sind, eine Wiederholung ist nach etwa 8 Tagen erforderlich. Vorteilhaft ist es, nach weiteren 8 Tagen noch eine dritte Behandlung vorzunehmen. Der Zwischenraum ist jedoch entsprechend den Witterungsverhältnissen von Fall zu Fall abzuändern, genaue Vorschriften lassen sich leider nicht geben. Es sei jedoch an dieser Stelle darauf hingewiesen, daß alle Arsenmittel giftig sind und daß daher sowohl in der Aufbewahrung als auch bei der Anwendung größte Vorsicht obwalten muß. Vor allem ist auch von einer Arsenbehandlung abzusehen, wenn bald verwertbare Unterkulturen vorhanden sind. Durch Anwendung von Obstbaumkarbolineumspritzung in 5 %iger Emulsion Ende Februar wurden nur geringe Ergebnisse erzielt, vermutlich deshalb, weil die Eier unter ihren Verstecken gegen die Spritzbrühe recht gut geschützt sind. Noch so gute Stammbehandlung genügt nicht allein, da die Eiablage oft in den Kronen der Bäume stattfindet, wo eine hinreichende Behandlung nicht möglich ist. Hierauf dürften wohl auch die Mißerfolge Umhauers bei Anwendung von Karbolineum zurückzuführen sein.

Eine weitere Klärung der Frage der Bekämpfung mit den obengenannten Mitteln ist nur möglich, wenn Versuchsergebnisse und Beobachtungen aus einer größeren Zahl von Betrieben vorliegen. Es wäre daher zu begrüßen, wenn diesbezügliche Angaben der Hauptstelle für Pflanzenschutz, Dresden-A. 16, Stübelallee 2 durch Mitteilung verwertbar gemacht würden.

▽

Zur Organisation des Südtiroler Obstbaues.

Die Ausführungen des Herrn Landwirtschaftsrates Illing im Jg. 26 H. 8 und 9 unserer Zeitschrift und der Vortrag des Herrn Junge-Hamburg (Jg. 27 H. 2) veranlassen mich, etwas zu erzählen von meinen Beobachtungen während einer Obsternte in Südtirol. Händler, Bauern, Pflücker, Magazinarbeiter gestatteten in gleich liebenswürdiger Weise Einblick in ihre Arbeiten, Sorgen und Hoffnungen.

Seele der ganzen Organisation sind die Händler: meist Einheimische, selbst Erzeuger, technisch und kaufmännisch ausgebildet in der landwirtschaftlichen Lehranstalt in St. Michel, weit gereist. Sie sammeln das Obst, auch der weiteren Umgebung, in großen Magazinen, oft in 3 und 4 Stockwerken übereinander, lagern, sortieren und verschicken es, waggonweise, in die weite Welt. Tausende von Arbeitern und vor allem Arbeiterinnen finden in diesen Obsthäusern länger als 3 Monate lohnende Beschäftigung. Aus manchen Magazinen (z. B. dem der Gebr. Zuegg in Lana b. Meran) werden jährlich Hunderte von Wagenladungen versandt.

Diese Händler kaufen zu dem aus ihren eigenen Gärten geernteten Obst, was sie irgend preiswert erlangen können. Sie pachten von kleinen und größeren Bauern die Gärten auf ein oder mehrere Jahre und kaufen Obst an den Bäumen. Viel wird von den Bauern gepflückt eingeliefert. Vor den Magazinen stauen sich in der Haupterntezeit manchmal die vollbeladenen eignen und Bauernwagen, trotzdem beim Abladen, Wiegen und Entleeren der Körbe mit bewundernswerter Schnelligkeit und Energie gearbeitet wird. Auf den Wiegezettel wird der Preis notiert, oft einseitig vom Händler festgestellt. Der kleine Bauer ist dem Händler ausgeliefert. Am Ort kann er fast nichts verkaufen. Die Konkurrenz sorgt aber dafür, daß die Preise für den Erzeuger nicht zu niedrig sind. Große Bauern versuchen immer wieder, waggonweise zu verkaufen oder zu verschicken, nicht jedesmal zu ihrem Vorteil. Auswärtige Aufkäufer besuchen während der Erntezeit die Magazine, überall gastfreundlich aufgenommen. Das meiste verschicken die Händler direkt an ihre Vertreter in München, Hamburg, Berlin, Holland, England, Frankreich usw.

Die Fruchtbarkeit des Oberetschtales ist fabelhaft. Apfelbäume mit einem Behang von 10 Ztr. sind häufig, solche mit 15, ja 20 Ztr. nicht selten. Jungfräulichen, kalkhaltigen, lockeren, wasserreichen Boden, feuchtwarmes, sonniges Klima gibt die Natur, freilich gleicherweise den Kulturpflanzen wie dem Unkraut und Ungeziefer. Zwei, drei Jahre Faulheit und Liederlichkeit eines Besitzers, und alles verwahrlost in unglaublicher Weise. Ich habe solchen überwucherten Besitz ein einzigesmal gesehen. Fleiß, Ausdauer, Vernunft, Organisation liefert der Südtiroler. Noch vor wenig Jahrzehnten war der größte Teil dieses Tales Sumpf- und Geröllgebiet mit minderwertiger Weide und wenig Ackerland. Zielbewußt wurden Jahr für Jahr neue Stücke entwässert, kultiviert und bepflanzt. Schmerzliche Enttäuschungen ließen sich nicht vermeiden. Pfirsiche sind heute zwischen Bozen und Meran fast ausgerottet, nur Äpfel und einige Birnen haben sich bewährt. Noch gibts zu viele Sorten,

einige herrschen vor: Gravensteiner, Goldparmänen, Edelrot, Edelböhmer, Rosmarin, Kalterer Böhmer, Ananasrenette, Lederapfel. Doch wäre auch in der Sortenfrage Stillstand Rückschritt. Neue werden ausprobiert, alte abgebaut. So wird jetzt der früher bevorzugte Edelrot umgepfropft, weil er zu wenig große Früchte trägt. In älteren Anlagen wachsen manchmal die Äste zweier Bäume, sogar verschiedener Besitzer, ineinander. Das Eigentumsrecht wird auch hier gewissenhaft geachtet. Die einzelnen Gärten sind selten durch Zäune, meist durch schmale Gräben getrennt. Die Bäume stehen im Gras, selten im Ackerland. Das Gras wird viermal geschnitten und ist noch beim vierten Schnitt, unmittelbar vor der Obsternte, höher als unseres beim ersten. Durch alle Gärten führen Gräben klares, schnellfließendes, kalkhaltiges Wasser, das leicht zu allen Wurzeln geleitet werden kann. Dazu fällt, auch in sonnigen Wochen, jede Nacht so starker Tau, daß Gras und Kräuter am Morgen von Wasser triefen. Die Baumscheiben werden mit großem Fleiß offen gehalten und gedüngt, die Rasenflächen, soweit möglich, gejaucht. Schädlinge werden mit Chemikalien bekämpft, Opfer an Zeit und Geld nicht gescheut.

Nun zur Ernte selbst. Im August kommt der Betrieb langsam in Gang, Gravensteiner, Goldparmänen, Birnen werden geerntet, sortiert und sofort verschickt. Anfang September werden alle Magazine nochmals gesäubert. Zu „Mariä Geburt" ist große Prozession mit Bittgottesdiensten. Dann beginnt die Hauptschlacht, die Ernte des Winterobstes. Alle nicht festbeschäftigten Männer und Burschen, auch die kleinen Bauern und Holzarbeiter von den Bergen, melden sich an den Magazinen; die kräftigsten und flinksten werden „Magazineure", die anderen „Klauber". In Kolonnen von etwa 12 Mann, geführt von einem „Schaffer", ausgerüstet mit „Klaubjacke" (Pflückschürze) und der einholmigen „Loan", ziehen oder fahren sie früh um 6 Uhr hinaus in die Gärten. Die Pflückschürzen werden umgehängt, die Leitern in die Obstgabeln gelegt, so weit auseinander, daß sich die Pflücker gerade noch die Hände reichen können. Oft arbeitet die ganze Kolonne an einem Baum. Ist die Schürze voll oder muß die Leiter umgestellt werden, wird eine Seite der Schürze ausgehängt, und vorsichtig laufen die Äpfel in die großen bereitstehenden gepolsterten, breiten, ovalen Körbe. Wer ohne Stiele pflückt oder Äpfel hängen läßt, wird vom Schaffer getadelt. Er „spiegelt" jeden Baum, wenn die Leitern weg sind, d. h. er kontrolliert, daß kein brauchbarer Apfel am Baume hängen bleibt. Früh ists immer so kühl und naß, daß die Pflücker fast frieren, in der 11. Stunde fangen sie an, unter der stechenden Sonne zu schwitzen. Gegen 4 Uhr kommt regelmäßig von den Bergen und aus Seitentälern ein kühlendes Lüftchen. Von 12—1 Uhr ist Mittagspause. Sind die Gärten abgelegen, dann hat der Schaffer vorher abgekocht. Um 12 Uhr setzen und legen sich alle um den großen Tiegel und löffeln Rindfleischstückchen und Nudeln. Der eine oder andere brockt sich Brot ins heiße Essen und löffelt sichs wieder heraus. Als Nachtisch holen manche frühreife Fallägfel oder liegen gebliebenes Frühobst. Um 6 Uhr gehts heim, immer zu Fuß; manchmal ist der Weg so weit, daß die letzten Kolonnen erst gegen 7 Uhr landen. Selten ist ein Garten gerade mit Feierabend abgeerntet, dann wandert die Kolonne, jeder seine Leiter tragend, zu einem anderen Garten. Ende September reichen die einheimischen Pflücker nicht mehr aus, dann wird eingestellt, wer sich meldet, auch berufsmäßige Landstreicher. Aber sie geben nur kurze Gastrollen. Ihr Stolz hälts nicht lange aus, sich unter das Kommando eines Schaffers zu beugen. Nach der ersten Löhnung wechseln sie meist die Arbeitsstelle, und wenn in der Weingegend das „Wimmen", d. i. das Schneiden der Trauben, beginnt, verschwinden sie ganz.

Die Verbindung zwischen den Pflückern und dem Magazin besorgen die Kutscher. Sie und der Schaffer sind verantwortlich dafür, daß genügend leere Körbe da stehen, wo sie gebraucht werden. Schwerbeladen schwanken die gut federnden Tafelwagen heimwärts, vom Morgen bis zum Abend. Schnell sind sie abgeladen, die Körbe im Fahrstuhl auf die einzelnen Stockwerke verteilt und sortenweise vorsichtig ausgeschüttet. Nach wenig Minuten können die leeren Körbe, zurückgewogen, wieder mitgenommen werden. Im Magazin selbst herrscht emsiges Leben wie in einem Bienenhause. Die Drohnen sind aber keine Faulenzer, sondern Schwerarbeiter. Königin ist die Schafferin bzw. Oberschafferin, nur laufen ihr die Untergebenen nicht nach, eher umgekehrt. Zum Heere der Arbeitsbienen gehören sämtliche verfügbaren Frauen und schulentlassenen Mädchen des ganzen Bezirks. $^1/_2$ 7 Uhr früh ist jede an ihrem Posten. Arbeitsteilung ist streng durchgeführt, besonders zuverlässig müssen die Packerinnen sein. Ist eine Abteilung Obst packreif, dann kommen die Sortiererinnen mit kleinen Schemeln und arbeiten sich in den Berg hinein. Zur Seite hat jede meist 5 gepolsterte Sortierkörbe kreuzweise übereinander gestellt. Mit sicherem Griff und geschultem Auge werden Kabinett, Einser, Zweier, Dreier, Naßfleckige und „Moster" geschieden. Trägerinnen ersetzen die Körbe, sobald sie ziemlich voll sind, durch leere, bringen Kabinettfrüchte in einen besonderen Raum, wo sie nachsortiert, eingewickelt und vorsichtig in Kisten verpackt werden. Auch die Einser und Zweier haben besondere Abteilungen. Da sitzen Mädchen mit einem Block von Seidenpapier auf den Oberschenkeln, der Apfel wird darüber gerollt und eingeschlagen. Die Packerinnen ordnen sie in Kisten, in der obersten Schicht sind meist ein paar nicht eingewickelte in Figuren gelegt. Magazineure nageln die Kisten zu und stempeln auf jede Kiste Sorte und Wahl. Die nicht tadellosen jeder Sorte sind besonders gepackt und erhalten hinter ihrer Nummer einen Stern. Die Dreier werden behutsam in Fässer geschüttet, die Moster rücksichtslos außerhalb des Magazins aufgehäuft, dort verfaulen sie zum Teil. Erst wenn die Haupternte vorbei ist, sollen sie verladen werden, wie mir gesagt wurde, meist nach der Schweiz in Konservenfabriken. Verwertung am Ort hat sich nur während des Krieges gelohnt. Der billige Beerenwein läßt den Obstwein nicht aufkommen. Marmeladen scheinen nicht beliebt zu sein. Kisten und Fässer werden möglichst sofort in Waggons verladen, sonst aufgestapelt. Ein Teil der Früchte wird auch „lose" versandt, als „Schüttware", um Zoll zu sparen. Vorher sind Kabinett, Moster und Naßfleckige weggelesen. Kisten und Fässer haben einheitliche Größen. Den großen Magazinen ist eigene Kisten- und Faßfabrik angegliedert.

In den großen Kalvill- und Edelbirnenanlagen bei Meran wird bei der Ernte noch mehr Vorsicht geübt. Die Bäume sind durch erbarmungslosen Schnitt niedrig gehalten, so daß alle Früchte mit Bockleitern zu erreichen sind. Jede Frucht wird einzeln gepflückt, an eine Frau oder ein Mädchen weitergegeben und in flache Kisten geschichtet. Diese Kisten lassen sich bequem übereinander stellen, werden mit einem kleinen Tafelwagen ins nahe Magazin gefahren und dort aufgestapelt. Erst wenn das Pflücken beendet ist, beginnt das Sortieren und Verpacken. Fremdlinge finden hier keine Beschäftigung.

Durch Fleiß, Gewissenhaftigkeit und großzügige Organisation hat es der deutsche Südtiroler verstanden, aus seiner Scholle das Vielfache des früheren Ertrages herauszuholen. Wir könntens auch, wenn wir nur wollten. Albert Illing, Markkleeberg b. Leipzig.

Ratschläge für den Monat September.

Obstgarten.

Der September ist einer der wichtigsten Monate im Obstgarten. Man beginnt mit der Ernte des Herbst- und Winterobstes nicht zu früh, je länger das Obst am Baume hängt, desto besser sind die Früchte, besonders Winterobst zu früh geerntet, schrumpft leicht auf dem Lager. Sehr wichtig ist das sorgfältige Pflücken. Es darf nach dem Pflücken der Boden unter dem Baume nicht mit abgerissenen Zweigen und Blättern bedeckt sein. Man benutze gute Leitern, am besten Doppelstehleitern, oder die bekannten Stützleitern „Sicher" und andere gute Fabrikate. Der beste Pflücker ist die Hand, doch wird man bei wertvollen Früchten, die gewöhnlich an den äußersten Spitzen der Zweige hängen, nur mit dem Obstpflücker arbeiten können. Sie tun bei älteren hohen Bäumen gute Dienste, besonders auch deswegen, weil man sie an langen Stangen befestigen kann. Vor der Obsternte unterlasse man nicht eine der wichtigsten Arbeiten, das ist die gründliche Säuberung der Aufbewahrungsräume. Wände, Borde, Horden sind gründlich zu säubern, Wände mit frischer Kalkmilch zu streichen, Fußboden zu reinigen, tüchtig zu lüften usw. Eine weitere sehr wichtige Arbeit ist nach dem Abernten der Bäume das Ausputzen, Zurückschneiden und Verjüngen derselben, ja man kann sogar im September ohne Bedenken die Umveredlung älterer Bäume vornehmen. Man benutze als Edelreiser gut ausgereifte Sommertriebe, bei denen man die Blätter unter Belassung des Blattstieles abschneidet. Besonders Bäume, die im Ertrag zurückgegangen sind, können durch Verjüngen oder Umveredeln im September sehr schnell wieder zu gutem Ertag gebracht werden. Schon jetzt empfiehlt sich die Düngung der Bäume mit Superphosphat und Kali, während man den Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak oder Ammoniak-Superphosphat auf das Frühjahr verschiebt. Wer Zeit hat, beschäftigt sich schon jetzt mit der Vorbereitung für die Herbstpflanzung. Es sind vor allem die Bäume aus einer leistungsfähigen Baumschule zu beziehen, um nicht nur die gewünschten Sorten, sondern auch gute Qualitäten zu erhalten. Die Baumgruben können ausgeworfen, mit guter Erde, gemischt mit verrottetem Dünger, Kompost oder in Wasser getränktem Torfmull wieder gefüllt werden, nachdem man vorher, wo es notwendig war, einen Baumpfahl festsetzte. Nach wie vor achte man auf die Beseitigung des Ungeziefers.

Leider zeigt sich auch in diesem Jahre beim Kernobst ein starkes Auftreten der Obstmade. Der Obstzüchter sollte sich nicht scheuen, alles wurmstichige Obst zu beseitigen. Wenn der Wind es nicht abschüttelt, sollte er alles wurmstichige Obst selbst abschütteln und es sofort vernichten. Das bessere Fallobst kann Verwendung finden in der Küche oder Presse. Wenn man unreifes Fallobst mit reiferen Früchten, wie Klarapfel, Charlamowsky, Apfel aus Croncels mischt, erhält man einen guten brauchbaren Saft. Ende September sind die bereits früher umgelegten Fanggürtel zu verbrennen, die Stämme sauber zu reinigen, falls sich einige Obstmaden am Stamme angesetzt haben und die bekannten Leimringe zum Schutze gegen den Frostspanner umzulegen. In allen gefährdeten Gegenden sollten unbedingt in diesem Jahre Leimringe angelegt werden. Man legt in Brusthöhe einen 20 cm breiten Pergamentstreifen um den Baum und bestreicht ihn etwa in der Mitte in einer Breite von etwa 10 cm mit einem guten Leim von langer Klebbarkeit. Wenn auch bei älteren Bäumen der Papierstreifen entbehrt werden kann, so ist im allgemeinen der Vorteil nicht sehr groß. Bringt man den Leim direkt auf den Stamm, so ist vorher die Stelle genau zu glätten, sonst bilden die Risse der alten Borke leicht Brücken. Auch ist das spätere Reinigen im Januar oder Februar bei Anlegen eines Papierstreifens viel leichter durch Abnahme des Gürtels durchzuführen, als wenn man den Leimring direkt an den Stamm legt. Obgleich das Anlegen der Ringe ohne Papier eine große Ersparnis bedeutet, ist es doch nicht in allen Fällen zu empfehlen. Bei jüngeren Bäumen ist der Papierstreifen unter keinen Umständen zu entbehren. Neue Erdbeerbeete können noch angelegt werden.

Gemüsegarten.

Auch hier heißt es ernten und die Ernte rechtzeitig unterzubringen und zu verwerten. Für die Wintermonate ist zu konservieren. Leere Beete werden sofort zur Herbstsaat hergerichtet. Zu säen ist in der ersten Septemberwoche die Hauptaussaat von Winterspinat. Ferner ist zu säen: Radies, Feldsalat, Petersilie, Wintersalat, alle Kohlarten zur Anzucht von Pflanzen zur Überwinterung; gesteckt werden Perlzwiebel und winterharte Zwiebelarten, wie Jakobslauch und Winterhecksżwiebeln. Endivienrosetten werden nach und nach zum Bleichen eingebunden. Raupen an Kohl sind noch abzulesen, besser ist, schon vorzeitig die gelben Eierhäufchen des Kohlweißlings, die meist auf der Blattunterseite abgelegt werden, durch Zerdrücken zu vernichten. Die Düngung ist zu unterlassen



Raupenleim ist jetzt zu bestellen.

bis auf solche bei folgenden Pflanzen, die auch jetzt noch eine Jauchedüngung lohnen: Sellerie, Porree, sowie noch in der Entwicklung stehende Kohlrabi, Kohlgewächse, Endivien.

Die Kartoffelernte kann überall beginnen. Reife Tomaten werden reglmäßig geerntet. Bei dichtbelaubten Pflanzen werden die Blätter etwas eingekürzt. Solange keine Frostgefahr besteht, lasse man die unreifen Früchte möglichst lange am Stock.

Mit dem Einernten weiterer Gemüsearten hat es noch keine große Eile, sie kommen erst jetzt zur richtigen Entwicklung. Die gelb gewordenen Stengel auf den Spargelbeeten schneide man tief am Boden ab und verbrenne sie, sie sind in den meisten Fällen mit der Larve des Spargelkäfers besetzt.

Ziergarten.

Das abfallende Laub wird gesammelt, um zur Hand zu sein, wenn es zum Schutze der Stauden gegen die Winterkälte benötigt wird. Abgeblühte Beete können noch mit blühenden Astern, die sorgfältig mit Ballen ausgenommen werden, bepflanzt werden.

Vogelschutz.

Die Zeit der herbstlichen Obstausstellungen rückt näher. Diese Veranstaltungen geben die beste Gelegenheit, die breite Öffentlichkeit auf den Vogelschutz hinzuweisen, und zwar sowohl die den Vogelschutzbestrebungen noch fernstehenden Obstzüchter als auch die Masse der sonstigen Ausstellungsbesucher. Es bleibt schließlich gleichgültig, wer die dabei gegebenen Anregungen in die Tat umsetzt; der Obstbau hat auf jeden Fall den Nutzen davon. Auch die beim Nachbar gehegten Vögel suchen unsere Gärten nach Schädlingen ab.

Das Idealste wäre nun, wenn mehr oder weniger große Teile der 1925 in Dresden-Reick und 1926 bei der Jubiläums-Gartenbau-Ausstellung mit vielem Erfolg vorgeführten Vogelschutzgruppe im ganzen Lande gezeigt werden könnten. Leider fehlte mirs bis jetzt an der nötigen Zeit zur Ausführung dieses Planes; über die Kosten- und Platzfrage würde hinwegzukommen sein. Bis der Gedanke in die Tat umgesetzt ist, können die Ausstellungsleitungen bei gutem Willen mit einfacheren Mitteln den Vogelschutz in ihre Ausstellungen eingliedern und damit schon einen Anziehungspunkt schaffen, der sicher seine Wirkung nicht verfehlen wird.

Die Vogelschutz-Ratschläge in Nr. 6/1926 zählen in gedrängter Darstellung das Wichtigste auf, was 1926 in Dresden zu sehen war. Daraus läßt sich manches entnehmen. Im allgemeinen wird es schon genügen, wenn die wichtigsten Nisthöhlenformen, zweckmäßige Fütterungseinrichtungen und brauchbare Futterarten gezeigt werden. Da sich die Ausstellungsgegenstände weiter verwerten lassen, entstehen keinerlei Kosten. Läßt sich die Ausstellung ohne Schwierigkeiten noch erweitern, dann um so besser.

Die beste Anleitung für die Verwendung der gezeigten Ausstellungsgegenstände geben die von mir aufgestellten: Zehn Gebote des Vogelschutzes, die nachstehend abgedruckt werden. Man lasse sie in großer, gefälliger Kunstschrift abschreiben und stelle sie als Tafel in die Mitte der Vogelschutzgruppe.

Zehn Gebote des Vogelschutzes.

1. Biete den Höhlenbrütern (Meisen, Kleibern, Staren usw.) Nistgelegenheit durch Aufhängen von Nisthöhlen.
2. Sorge für die obdachlosen Freibrüter (Grasmücken usw.) durch Schonung und Anpflanzung von Hecken und Strauchwerk (Vogelschutzgehölze!)
3. Fördere die Ansiedelung der Schwalben durch Anbringung von Schutzbrettern im Stalle und unter dem Dache und durch Bereithalten feuchter Erde während des Nestbaues im Frühjahre.
4. Schütze die Vögel besonders während der Brut- und Jungvogelzeit, halte alle Beunruhigungen besonders durch Kinder und Katzen vom Neste fern, achte auf Vogelsteller und Eiersammler und schreite gegen ihr gesetzwidriges Tun ein.
5. Lege zweckmäßige Winterfutterplätze an, die den Vögeln auch bei schwersten Witterungsunbilden Futter bieten.
6. Sammle rechtzeitig Vogelfutter für die Winterfütterung und leite deine Kinder dazu an. (Sonnenblumen und Kürbiskörner sind wertvolles Meisenfutter.)
7. Sorge während der heißen Jahreszeit für zweckmäßige Vogeltränken; der Vogel unterläßt dann das Anhacken saftiger Früchte und wandert nicht ab.
8. Lehre dein Kind die Vögel lieben, beobachten und schützen, pflanze Freude an den lieblichen Geschöpfen in das Kinderherz und du gibst ihm die beste Erziehung mit auf den Lebensweg. (Der Gerechte erbarmt sich seines Viehes —).
9. Lausche bei deiner Arbeit in Feld und Garten und in der Feierstunde dem Gesang der Vögel, erfreue dich an ihren munteren Flugspielen und du wirst erkennen, wie schön deine Scholle, wie herrlich deine Heimat ist.
10. Schließe dich deinem örtlichen Bezirks-Obstbauverein an, lies die Ratschläge für Vogelschutz in der Zeitschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau und beherzige sie; sie bringen alles, was du für einen erfolgreichen Vogelschutz wissen mußt.

Gewissermaßen als Überschrift ist nachstehendes Merkwort über die Vogelschutzgruppe zu setzen:

Schützet die Vögel!

Sie sind durch Nichts zu ersetzende uneigennützige Gehilfen bei der Schädlingsbekämpfung in den

Kulturen, sie sind der belebende Schmuck der Landschaft, ihr Gesang bringt Freude in das Menschenherz.

Im übrigen bin ich gern bereit, etwa noch erforderliche weitere Ratschläge und Auskünfte wegen Eingliederung des Vogelschutzes in geplante Ausstellungen brieflich zu erteilen. Ist die Vorführung von Anschauungstafeln beabsichtigt, so verweise ich auf die sehr brauchbare Tafelsammlung: Die Kulturgewächse der Heimat mit Feinden und Freunden des Amthorschen Verlags in Braunschweig. Die Tafeln 1—6 enthalten die für unsere Zwecke in der Hauptsache in Frage kommenden Obst- und Beerengewächse. —

Wichtige Aufgaben des Vogelschützers im September sind das Sammeln von Winterfutter und das Bestellen von Nisthöhlen für das herbstliche Aufhängen, das vor dem Laubfall, also spätestens Mitte Oktober, erfolgen muß.

Klengel.

Bienenzucht.

Im September rüsten wir uns zur Überwinterung unserer lieben Immen. Sie waren noch brav und haben uns noch in den letzten Tagen des Juli und den ersten warmen Augusttagen einen besseren Honigsegen als im Vorjahr gebracht. Freilich kann man die Ernte noch nicht als gut bezeichnen, wiewohl es sich erst so anließ, als sollte eine gute Ernte werden, doch der Lenz zerstörte schon unsere Hoffnung. Die schöne Obstblüte konnte kaum ausgenutzt werden. Gab es einige schöne Flugtage, dann kam sofort wechselndes kaltes Wetter, das Tausende der fleißigen Bienchen hinwegraffte. Der Juni brachte einen reichen Blütenflor, der Hedrich, überall zu finden, ließ die Felder in Gelb erscheinen. Der Imker freute sich. Die Hoffnungen stiegen. Da machte wieder das Wetter einen Strich durch die Rechnung. Nur wenige Trachttage gab es, dafür aber Gewitter über Gewitter. Im Gefängnis saßen die Immlein. Sie setzten den gesammelten Honig in Brut um. Die alten Bienen, die sich sonst bei reicher Tracht abgearbeitet hätten, verblieben im Stock, dazu die Jungbienen, so daß alles wie vollgepfropft im Kasten saß. Jetzt waren die Völker nicht mehr zu retten, es gab Schwärme über Schwärme. O Frühtrachtimker, und dazu gehören wir in Sachsen alle, der Honigsegen war vorbei. Ende Juni trat zwar besseres Wetter ein, doch nur der konnte ohne Bangen hoffen, der seine Völker auf der Höhe hatte. Die erste Julihälfte brachte für den umsichtigen Imker einen Achtungserfolg. Das Juliende war weniger gut. Im August hatte der Imker reichlich Arbeit, wie meine Ratschläge zeigten. Im September findet nun die Hauptrevision nach der Einfütterung, die Anfang September abgeschlossen sein soll. Achte auf besondere Reinlichkeit. Halte auf guten Bau, denn der Wintersitz muß tadellosen Bau haben. Alle Nuten und Bodenbretter werden gehörig abgekratzt. Unbebrütete Waben nimmt man am besten nicht in den Wintersitz. Daß die Völker noch für die Winterzehrung einen genügenden Vorrat von Honig haben müssen, brauche ich wohl nicht erst zu erwähnen. Jetzt macht man sich Notizen über die Königin, Brutstand und Vorräte. Schwache Völker können noch verstärkt werden durch Zugabe von Brutwaben oder durch Bienen aus Weiselvölkchen. Von der gefürchteten Herbsträuberei berichtete ich im Vorjahr. Ein kalter Wasserstrahl hilft regelmäßig. Der Kuntzsch-Zerstäuber sollte auf keinem Stande fehlen. Die Gefäße zur Fütterung werden nun gereinigt und kommen an Ort und Stelle. Spinngewebe dulde ja nicht auf deinem Stande. Denke nicht: Nun ist die Tracht vorbei, jetzt kümmern mich die Bienen nichts. Ein Gang nach dem Bienenstand lohnt sich stets. Da gibt es immer etwas zu tun und — zu lernen! Die Beobachtung am Flugloch ist ein Thema für sich. Davon einmal im Winter.

Ehe ich fertig mit meinen Ratschlägen bin, kommt ein Imkerfreund und fragt: Wieviel braucht ein Volk über Winter. Ich gab ihm folgende Antwort: Von Mitte September bis Ende März sind 20 Pfund erforderlich, für April und Mai 10 Pfund. Zuerst wird von den Bienen das zuletzt eingetragene Futter verzehrt. Gabst du 20 Pfund Viktoria-Kristallzucker, so wird dieser zuerst verzehrt, der Honigvorrat aber zuletzt. Für die Winterzehrung mag Zucker genügen, für den Aufbau neuen Bienenlebens im Frühjahr muß Honig vorhanden sein. Sei darum kein Imker, der Raubbau treibt.

Nebel.

▽

Aus den Vereinen.

Bezirks-Obstbauverein Auerbach.

Die für den 8. Juli nachm. 3 Uhr im Sitzungssaale der Amtshauptmannschaft anberaumte Bezirksversammlung des Bezirks-Obstbauvereins Auerbach ist von den in der Anwesenheitsliste verzeichneten Herren besucht. Mit ihr ist eine Vorstandssitzung verbunden. Der Versammlungsbesuch ist von dem vorher niedergegangenen Gewitter mit erheblichen Regengüssen und Hagel beeinträchtigt.

Herr Amtshauptmann Dr. Schelcher als Vorsitzender begrüßt die erschienenen Herren und erstattet hierauf den Geschäftsbericht des Bezirks-Obstbauvereins Auerbach für das Jahr 1926. Neben statistischen Mitteilungen über die Mitgliederbewegung und Mitgliederbeiträge usw. erwähnt der Herr Vorsitzende, daß den Mitgliedern in Ortsgruppensitzungen eine größere Anzahl von Vorträgen über Obstbaumpflege, Obstbau, Obstbaumschädlinge und ihre Bekämpfung und bzw. über Vogelschutz geboten worden ist, die Herr Landwirtschaftsrat Lindenberg-Auerbach und Herr Oberlehrer i. R. Epperlein-Rodewisch gehalten haben. Beiden Herren wird hierfür durch Herrn Amtshauptmann gedankt. Im besonderen wird noch die Ausübung der praktischen Obstbaumpflege im Bezirke durch den geprüften Baumwärter Herrn Paul Braun in Auerbach-Rempesgrün hervorgehoben. Es sei zu wünschen, daß die Ortsgruppen und Obstbaumbesitzer von seinem Dienst recht viel Gebrauch machten. Des weiteren werden die Jahresberichte der Ortsgruppen bekannt gegeben, nach denen in anerkennenswerter Weise eine mitunter sehr rege Tätigkeit festzustellen war.

Der Kassenbericht wird im einzelnen vorgetragen, worauf durch die Bezirksversammlung Richtigsprechung

der Rechnung für das Rechnungsjahr 1925/26 erfolgt. Für die demnächst abzuschließende Rechnung für das Rechnungsjahr 1926/27 wird Herr Emil Agst als Rechnungsprüfer wiedergewählt; er nimmt die Wahl an. In den Vorstand wird Herr Willy Piering-Eich wieder, und an Stelle des Herrn G. Schurich-Rebesgrün, der seine Wiederwahl abgelehnt hatte, Herr Lehrer Hans Dietrich-Reumtengrün neugewählt. Der Haushaltplan auf das Jahr 1927/28 wird genehmigt unter Festsetzung eines Jahresbeitrages von 3. RM. für dieses Rechnungsjahr. Der Jahresmindestbeitrag für die körperschaftlichen Mitglieder soll in der bisherigen Höhe erhoben werden.

Zu Punkt 4 der Tagesordnung gibt Herr Amtshauptmann die eingegangenen Mitteilungen bekannt, unter ihnen die Ausstellungsordnung für die vom 24. September bis 3. Oktober 1927 in Zwickau stattfindende Obst- und Gartenbau-Ausstellung des Obstbauvereins für die Amtshauptmannschaft Zwickau unter Beteiligung der dem Kreisverband angeschlossenen Vereine, sowie der Gartenbaugesellschaft Zwickau und Umgegend und des Kreisverbandes Zwickau der Schreber- und Gartenvereine. Herr Lindenberg empfiehlt, die Ausstellung, wenn auch mit keinen größeren Darbietungen, wenn irgend möglich zu beschicken, auch die Ausstellung zu besuchen. Verschiedene mit der Aufstellung verbundene Annehmlichkeiten werden erwähnt. Herr Lindenberg wird dafür Sorge tragen, daß diese Annehmlichkeiten von der Ausstellungsleitung mit Rundschreiben bekanntgegeben werden. Vor Schluß der Versammlung bringt Herr Braun an:

1. ihn als Baumwärter gegen Unfall zu versichern,
2. ihn künftig vom Mitgliederbeitrag des Obstbauvereins freizulassen und
3. seine Beschäftigung während der Sommermonate von Vereins wegen zu unterstützen (Schädlingsbekämpfung, Obsterntearbeiten pp.).

Dem soll soweit als möglich nachgekommen werden. Alsdann hält Herr Lindenberg einen Vortrag über die wirtschaftliche Bedeutung des Umpfropfens älterer Obstbäume, der beifällig aufgenommen wird. Das Umveredeln der Obstbäume wird als eine Maßnahme bezeichnet, die unbedingt notwendig ist, um den Obstbau zu fördern. An den Vortrag schließt sich eine rege Aussprache an.

Bezirks-Obstbauverein Meißen.

Mitgliederversammlung, Sonnabend, den 9. April 1927, nachm. 1/2 3 Uhr in „Lantzsch Weinstuben“.

Der Vorsitzende eröffnet die Versammlung. Eingangen ist ein Angebot auf Terrasan als Mittel gegen unterirdische Schädlinge, weiter ein Unkrautvertilgungsmittel, Unkraut-Ex, ein Spritzmittel, Baufluid Nr. 2. Die Nisthöhlen werden mit 1.60 ℳ abgegeben.

Es wird des früheren Vorsitzenden, des Herrn Amtshauptmann von Schroeter, gedacht, der zur ewigen Ruhe eingegangen ist. Die Versammlung erhebt sich ihm zu Ehren von den Plätzen.

Die Niederschrift der letzten Bezirks-Hauptversammlung wird verlesen. Inzwischen erscheinen zur großen Freude aller der Ehrenvorsitzende, Herr Oberlandwirtschaftsrat Prof. Dr. Schellenberger und der Vortragende, Herr Ökonomierat Schindler. Herr Pflanz empfiehlt die landwirtschaftliche Wohlfahrtslotterie. Herr Prof. Dr. Schellenberger spricht warme Worte an die Versammlung, dankt für die Verleihung der Ehrenmitgliedschaft und freut sich, das Band mit dem Bezirks-Obstbauverein nicht lösen zu brauchen. Ökonomierat Schindler spricht nun über die Bedeutung des Steinobstanbaues im Elbtale. Nach einem geschäftlichen Rückblicke wies er darauf hin, daß der Apfel seiner Zeit das Steinobst verdrängt habe und daß heute von einem Pflaumensterben gesprochen werden könne. Nicht nur hier, sondern überall. Grund seien eine Schildlausart und andere Ursachen. Die Süßkirsche geht ebenfalls zurück. Bodenmüdigkeit: Der zweite Schlag wird arm, der dritte Schlag ist verloren. Das führt dazu, daß der Steinobstbau wieder etwas mehr berücksichtigt werden soll. Vorteile des Steinobstbaues gegenüber dem Kernobstbau. Nicht anspruchsvoll am Boden und Luftfeuchtigkeit. Deshalb gedeiht Steinobst noch auf ärmeren Böden. Dadurch ist Steinobstbau wirtschaftlicher. Kernobstbau benötigt mehr Anlagekapital. Regelmäßigkeit der Ernte bei Steinobstbau.. Kronenpflege ist einfacher. Verjüngung des Steinobstbaues wird zu wenig durchgeführt. Besonders bei Pfirsichen. Steinobstbau braucht viel Dünger, namentlich Kalk. Steinobst ist Frühobst, stellt nicht die großen Anforderungen an Sichtung und Verpackung; Krankheiten sind nicht so verheerend wie im Kernobst (Blutlaus z. B. fehlt.) Nachteile gegenüber dem Kernobst sind: Nicht solche Winterfestigkeit als dieses. Die offene Blüte kommt leider vielfach in die bekannten Nachtfröste. Leidet aber nicht zu sehr, Ansatz ist reichlich, wenn nur 10 % bleibt, so genügt dies vielfach und gibt noch eine leidliche Ernte. Gummifluß, er ist eine Folgeerscheinung, wenn diese Sorte, die am Gummifluß leidet, nicht

Ende September Leimringe umlegen gegen den Frostspanner.

auf den Boden paßt. Die echte Kräuselkrankheit des Pfirsichs. Im Regen platzt das Steinobst sehr leicht auf. Man sollte mehrere Sorten anpflanzen, die zu verschiedenen Zeiten reifen. Das Steinobst ist nicht so gut unterzubringen, wie das Kernobst. Da es aber schwieriger zu versenden ist, ist es mit Rücksicht auf die Auslandsware, die nicht so leicht ins Land kann, wirtschaftlicher, wenn wirs nach der Großstadt bringen, oder in ihre Nähe. Wenn die Fülle des Obstes kommt, dann nur die beste Ware auf den Markt bringen. Die andere Ware wird im Hause verwendet. Wir müssen mehr Obst essen, mehr Obst fordern. Versenden auf weite Strecken bedarf noch Entgegenkommen der Eisenbahnen. Durchlüftete Wagen, Transport mit Kraftwagen. Unterlagenfrage ist wichtig. Für Süßkirsche kommt der Wildling von Vogelkirsche in Frage. Für das Gewächs, was zwergig bleiben soll und das, was hoch werden soll, kommen natürlich verschiedene Unterlagen in Frage. Die Bäume sollen bei Steinobst so niedrig wie möglich gehalten werden, in der Kronenentwickelung nicht zuviel schneiden. Veredelungsstellen müssen gut verwachsen sein. Beim Steinobst kann man etwas mehr Sorten bauen als beim Kernobst. Man soll sich an die örtlichen Sorten anlehnen. Landessortiment. Bei Süßkirschen, die dunklen vorziehen, weil sie besser verkäuflich sind und weil man die Made nicht so deutlich sieht. Die Mittelsorten bringen weniger, die Spätsorten mehr Geld. Die Königin der Mirabelle wird besonders genannt, braucht sehr guten Boden und ist schon groß, wächst besser und trägt gut. Der Vortrag soll eine Anregung zum Nachdenken sein, aber nicht die Losung ausgeben, daß einer nur Steinobst anbauen soll. Steinobstbau gilt für trocknere Gegenden, für Hänge, für die Nähe der Großstadt, also auch die Umgegend von Dresden.

Der Vortragende gibt dann Abbildungen aus der Sammlung „Deutschlands Obstsorten" in Umlauf.

Die Versammlung zollt lebhaften Beifall. Der Vorsitzende dankt dem Vortragenden, daran die Hoffnung knüpfend, daß Herr Ökonomierat nicht das letzte Mal hier sprechen möchte. In der Aussprache unterstreicht der Vorsitzende zunächst verschiedene Ausführungen des Vortragenden. Herr Oberlandwirtschaftsrat Prof. Dr. Schellenberger spricht über die Gründe des Rückganges der Pflaumen. Trockene Jahre und Ausroden wegen der billigen Pflaumenpreise. Die Bautzener Obstbaumkurse haben wieder guten Ruf. Seine Erfahrungen über Obstweinbereitung sind sehr lehrreich. Herr Ökonomierat Schindler beantwortet die aus dem Vortrag gestellten Anfragen. Süßkirsche muß durchlüfteten Boden haben, deshalb gehen sie bei Hochwasser leicht ein. Es wird eine Maulbeerveredelung gezeigt.

Herr Pflanz gibt bekannt, daß die Obstsammelstelle in Bildung begriffen sei. Die Bezirksvertretung hat die Mittel bewilligt und ist der Anregung näher getreten. Sie richtet sich selbstverständlich nicht gegen den reellen Obsthändler, sollen diesem vielmehr ebenfalls zugute kommen. Für die Schiedsstelle wurden vorgeschlagen: Herr Schirrschmidt und Herr Fuchs.

Versuchsanstellungen mit Carbolineum sind bald beendet. Dann wird ein Einheitsmittel empfohlen werden können.

Herr Obstbaubeamter Jaenichen gibt zu Punkt 6 der Tagesordnung Anregungen, was in nächster Zeit in den Obstgärten zu tun ist. In erster Linie kommt das Umveredeln in Frage. Schädlingsbekämpfung. Nach der Blüte spritzen mit Nospraſen. Blutlausbekämpfung, Düngung. Der jetzt sich zeigende neue schöne Blütenansatz ist auf das nasse vergangene Jahr zurückzuführen. Es ist dadurch den Bäumen viel Nahrung zugeführt worden. Um die Früchte zu erhalten, wird man weiter gut wässern müssen, wenn ein trockener Sommer sich einstellen sollte.

▽

Bevorstehende Veranstaltungen der Vereine.

Bezirks-Obstbauverein Boxdorf und Umg.

Montag, den 12. September 1927, abends 8,30 Uhr, in Baumgarts Restaurant Boxdorf Bezirks-Versammlung. Tagesordnung wird dort bekanntgegeben. Zahlreiches Erscheinen aller Mitglieder mit Gästen sehr erwünscht.

Es wird nochmals auf den am 6. September, vorm. 8 Uhr, stattfindenden Obstverwertungskursus hingewiesen. Es können sich noch einige Teilnehmer melden.

Bestellungen von Raupenleim und Kalk in der nächsten Versammlung abgeben.

Bezirks-Obstbauverein Chemnitz.

Der Bezirks-Obstbauverein Chemnitz hält am Sonntag, den 18. September 1927, in Chemnitz-Ebersdorf eine Wanderversammlung ab.

Er veranstaltet eine Besichtigung der Obst- und Gartenanlage des Herrn Lehrers Roßberg. Gäste und Familienangehörige willkommen. Treffpunkt: Nachm. 3 Uhr am Restaurant „Drei Rosen" in Ebersdorf (Straßenbahn-Endstation Hilbersdorf).

Bezirks-Obstbauverein Glauchau.

Obstausstellung zur Feier des fünfzigjährigen Bestehens des Bezirks-Obstbauvereins vom 1. bis 3. Oktober im „Christlichen Vereinshaus" in Glauchau.

Bezirks-Obstbauverein Hellerau.

Sonntag, den 11. September Ausflug nach der Lößnitz und Besichtigung der Rebschule und der Weinberge. Treffpunkt nachmittags bei der Volksschule. Abmarsch ganz pünktlich 1/2 2 Uhr.

Bienenzucht- und Bezirks-Obstbauverein Prausitz und Umgebung.

Der Jahresausflug unseres Vereins soll nach Beschluß der letzten Versammlung am 18. September stattfinden und zwar nach Wurzen führen. Abfahrt auf Bahnhof Prausitz 6 Uhr 10, in Nickritz 6 Uhr 18, in Riesa 6 Uhr 42. Es sind Sonntagsrückfahrkarten zu lösen. 7 Uhr 49 Ankunft in Wurzen.

Die Ausgestaltung der Wanderung ist vorläufig so gedacht: Gegen 8 Uhr Frühstück im Hotel Viktoria, Wurzen, 9—11 Besichtigung des Obstbaulehrgartens, 12 Mittagessen, nachmittags Besichtigung der Stadt, des Parkes, des Kanalbaues, Kaffeetrinken im Goldenen Tälchen. Abfahrt von Wurzen: 18 Uhr 51, Ankunft in Riesa: 19 Uhr 48, Heimfahrt mit einem Sonderwagen der Riesaer Straßenbahn über Seerhaußen, Bahnhof Prausitz, Dorf Prausitz, Heyda, Riesa.

Ein nahmhafter Zuschuß aus der Kasse des Vereins steht in sicherer Aussicht. Recht lebhafte Beteiligung erbittet der Vorstand.

Bezirks-Obstbauverein Rähnitz.

Mitgliederversammlung: Donnerstag den 8. September, abends 8 Uhr, im Erbgericht Rähnitz. Da wichtige Tagesordnung vorliegt, ist daß Erscheinen aller Mitglieder erwünscht. Auch wird jedes Mitglied gebeten, Bedarf an Düngekalk und Raupenleim in dieser Versammlung anzumelden.

▽

Kleine Mitteilungen.

Konferenz für gärungslose Früchteverwertung.

Die Mitglieder der Bezirks-Obstbauvereine sind zu einer Konferenz für gärungslose Früchteverwertung im Vereinshaus, Zinzendorfstr. 17, am Freitag den 2. September, nachm. 3 Uhr, herzlichst eingeladen. 1. Wissenschaftlicher Vortrag: Ragnar Berg, Dresden. 2. Aus der praktischen Arbeit: Obstbaulehrer Baumann, Buchenbach i. B. (Vorführung von Apparaten.)

Bitte an die Obstzüchter.

Die Ernte des Kernobstes steht bevor. Wenn es sich darum handelt, Kernobst an den Handel oder den Verbraucher abzusetzen, so ist unbedingt dafür zu sorgen, daß nur wirklich gutes einwandfreies Obst zum Versand kommt, daß alle die Früchte, die für den Rohgenuß nicht geeignet sind, in anderer Weise verarbeitet werden. Jede Menge solchen Obstes ist besonders zur Herstellung von Obstmosten zu verwenden. Wo solche Obstmengen nicht verwertet oder nicht abgesetzt werden können, wird gebeten, dies der Geschäftsstelle mitzuteilen, dieselbe hat Gelegenheit, die Verbindung mit Käufern für solches Obst herzustellen. Selbstverständlich kann es sich hierbei nur um größere Mengen von Obst handeln.

Harzer Vogelkirschen.

Der Gesamtauflage unserer Zeitschrift liegt ein Prospekt der Harzer Baumschulen Albert Severin, Blankenburg im Harz, bei. Derselbe enthält eine genaue Beschreibung der Original Harzer hellrindigen Vogelkirschen. Bei der großen Bedeutung, die in der Jetztzeit der Anbau der Kirschen hat, dürften die in der Beilage gegebenen Anregungen für die Leser von großem Vorteil sein. Es wird daher der Prospekt einer besonderen Beachtung empfohlen. Scho.

Die nächste Obstbaumzählung 1928.

Es war beabsichtigt, gelegentlich der Erhebung der land- und forstwirtschaftlichen Bodenbenutzung im September dieses Jahres eine Obstbaumzählung zu veranstalten. Dieselbe ist nunmehr auf Grund von Vereinbarungen des Reiches mit den Ländern auf das Jahr 1928 verschoben.

▽

Personalfragen.

Als Obstbaumwärter für den Bezirk der Amtshauptmannschaft Dresden wurde versuchsweise angestellt vom 1. August 1927 ab Herr Straßenbauinspektor i. R. Natzschka, Dresden-A., Amtshauptmannschaft.

Der Obstbauinspektor für die Kreishauptmannschaft Zwickau, Landwirtschaftsrat Lindenberg, hat seinen Sitz von Auerbach nach Plauen (Vogtl.), Carolastr. 88 II, verlegt.

▽

Bücherschau.

Der ländliche Hausgarten, seine Einrichtung und Bewirtschaftung. (Stück 50 der „Landwirtschaftlichen Merkblätter".) Von Landwirtschaftsrat J. Kindshoven, Bamberg. 4. Auflage mit 4 Abbild. — Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart, Olgastr. 83. — Einzelpreis 35 ₰, bei Bezug von 25 Stück 30 ₰. Dieses von dem bekannten Gartenbauschriftsteller Kindshoven verfaßte Schriftchen über die Einrichtung und Bewirtschaftung der ländlichen Hausgärten hat durch die 4. Auflage eine eingehende Durchsicht erfahren.

Garten und Haus. I. Das Haus in der Landschaft. Von H. Fr. Wiepking-Jürgensmann. Verlag der Gartenschönheit, Berlin-Westend. Broschiert M. 6.—, Halbleinen M. 7.— Ganzleinen M. 8.—.

Das Buch, das 140 Seiten großen Formats hat, enthält 141 Bilder, Zeichnungen und plastisch wirkende Pläne; es ist auf leicht getöntem holzfreiem Kunstdruckpapier in Doppeltonfarbe gedruckt.







Jetzt

werden

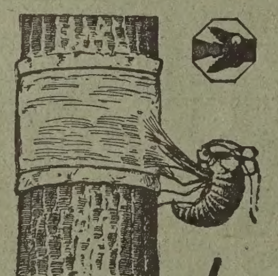
Leimringe

zur

Frostspanner-Bekämpfung

den Obstbäumen umgelegt.

Verwenden Sie
nur den
bestbewährten



RAUPENLEIM „HÖCHST"

und Raupenleimpapier

Erhältlich in den einschläg. Geschäften

I. G. Farbenindustrie Aktiengesellschaft

Abt. Schädlings-Bekämpfungsmittel

Hoechst a. M. — **Leverkusen b. Köln**

Kernobst-Kisten

(verbesserte D. P. V.)

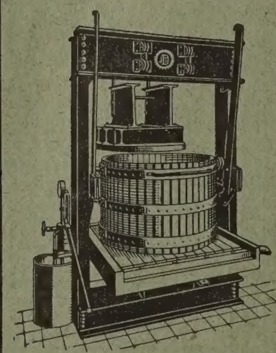
liefern für 12½ kg zu RM 1.—
und „ 25 „ „ „ 1.50
frei Bahnhof Heidenau

Gebr. Klengel

Heidenau, Bezirk Dresden



Obst- und Weinpressen



Hydr. Preßpumpen
Obst- und Traubenmühlen
Becherwerke
Komplette Einrichtungen für Genossenschaften, Gemeinden u. Private

Spezialität:

Hydr. Kleinkeltern

— Goldene Medaille Heidelberg 1927 —

J. Dieffenbacher Söhne, Maschinenfabrik

Eppingen Nr. 55, Baden.

Referenz: Obstbauverein Dahlen i. Sa., Wurzen, Wermsdorf (Bez. Leipz.) und Mügeln (Bez. Leipz.).

Verantwortlich für die Schriftleitung und Inseratenteil: Johannes Schomerus, Landwirtschaftsrat für Obstbau. Geschäftsführer des Landesverbandes Sachsen für Obst- und Weinbau, Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14. — Fernruf 25146. — Anzeigenannahme nur durch die Geschäftsstelle der Zeitschrift Dresden-A. 1, Sidonienstraße 14, IV. Verlag und Druck von C. Heinrich, Dresden-N. 6, Kleine Meißner Gasse 4.